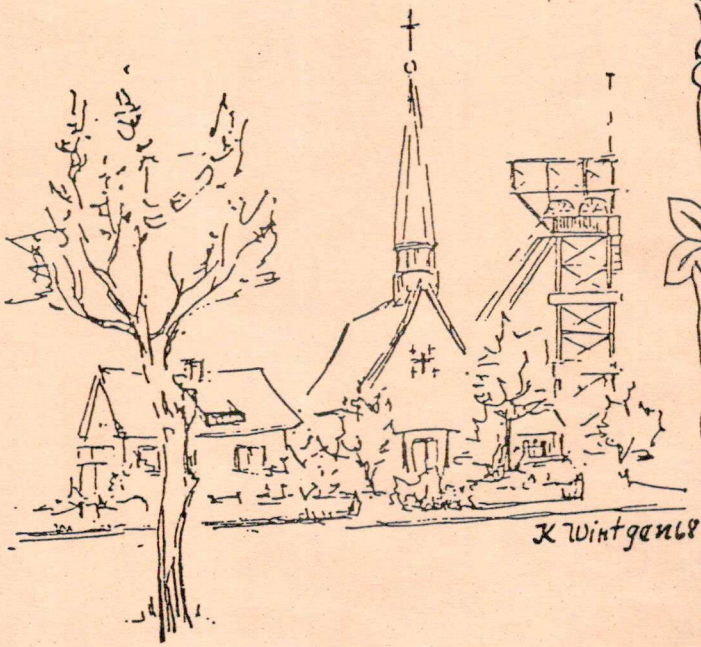
Zwischen Kirchturm und Kuckuck



Bewährte
Koch- und Backrezepte
aus der
ev. Kirchengemeinde
Weddinghofen

Dieses Kochbuch wurde von Frauen aus der Gemeinde Weddinghofen erstellt. Viele fleißige Hände haben in monatelanger Arbeit daran mitgewirkt und mitgestaltet. Es soll mit seinen selbst ausprobierten, bewährten Rezepten eine Alternative bilden zu Kochbüchern herkömmlicher Art.

Das beziehungsreiche Titelblatt unseres Kochbuches weist neben dem Kirchturm auf ein weiteres Wahrzeichen unseres Stadtteils hin, nämlich den Förderturm unserer Zechenanlage.

Die Ortschronisten J. u. F. Schnickmann berichten:

"Als man 1923 und in den folgenden Jahren den Schacht abteufte, hörte man den Kuckuck rufen. Der Wald kam damals nördlich des Schachtes nah an ihn heran, und südlich stand auch noch ein Waldstreifen. In diesem unberührten Wald fühlte sich der Kuckuck wohl. So bekam der Schacht vom Volksmund seinen Namen: 'K u c k u c k'."

Der Reinerlös unseres Kochbuches ist für weitere Renovierungen im M.-Luther-Haus bestimmt.

S I E F I N D E N
I N D I E S E M B U C H :

KÖSTLICHKEITEN NACH ART
DES M.-LUTHER-HAUSES

3-7 Früchte-Bowlen
2 Gemüsebutter
1 Weihnachtsreibeplätzchen

KLEINE GERICHTE
VORSPEISEN
SOSSEN

34 Bananen-Curry-Soße
26 Blätterteigpastetchen mit Käsecreme
10 Brötchen, heiße
18-19 Brote, belegte
28 Camembert-Steaks in Champignonsoße
22 Champignonkuchen
9 Champignonpastete
23 Champignons á lá grecque
17 Crab-Meat-Coctail

35 Erdbeer-Basilikum-Soße zu Frischkäse
29 Filet auf Ananasscheiben
16 Geflügel-Cocktail
42 Geflügel-Cocktail "Hawaii"
32 Geflügel-Cocktail mit Erbsen
31 Hackfleischpizza
40 Hackfleischsoße zu Nudeln
33 Hawaii-Cocktail
47 Imbiß (Stavanger)
13 Käsebrot, gefüllt
12 Käsekähne "Bamberger"
25 Kartoffeln mit Ananas überbacken
50 Lauchkuchen
48 Melone "Espaquol"
36 Pariser Brioches
45 Pastetchen "Königin"
11 Pfefferbrötchen
24 Piroggen, gefüllt
44 Porree mit Schinken und Käse
37 Quiche Lorraine
30 Sarujer börégi
21 Sauerkrauttorte
27 Schüsselpastete "Französische Art"
41 Senfsoße, kalt
43 Spargel in grüner Soße
20 Stockbrote

14 Toast-Mett
15 Toast-Pizza
46 Vinaigrette
38 Zwiebel-Eier
49 Zwiebelkuchen "Schwäbischer"
8 Zwiebelspeckbrot
39 Zwiebelwähe

AUFLÄUFE,
MEHL- UND EIERSPEISEN

77 Birnen-Reis-Auflauf
66 Chicoree-Schinken-Auflauf
51 Eier "Indische"
52 Eier mit Kruste
68 Gehacktes-Auflauf
58 Hefeklöße auf Dampf
71 Hoppelpoppel in der Auflaufform
69 Kohlauflauf, gefüllter
60 Lasagne
73 Mettwurst-Auflauf
70 Mussaká "Orient"
59 Nudelpfanne
67 Paprika-Auflauf

65 Paprika-Schinken-Auflauf
55-57 Pfannkuchen, gefüllte "Crêpes"
53 Pfannkuchen mit Erdbeeren und Schokolade
72 Phantasie-Auflauf
76 Quarkauflauf mit Äpfeln
74 Quarkauflauf mit Schinken
54 Quarkpfannkuchen mit Erdbeeren
63 Reisauflauf mit Fleischwurst
73 Resteauflauf, pikanter
62 Restepfanne
75 Rhabarber-Auflauf mit Sahne
61 Spaghetti mit Speck und Gorgonzola
64 Spargel-Schinken-Auflauf

SUPPEN
TOPFGERICHTE

103 Bananensuppe "Indisch"
104 Biersuppe
86 Bigosch
93 Bohnensuppe "Serbisch"
96 Broccolicremesuppe
88 Chili con Carne
102 Currysuppe "Indisch"

78 Eintopf "Chinesisch"
81 Eintopf "Rheinisch"
82 Eintopf "Schwäbisch" 'Gaisburger Marsch'
83 Eintopf, vegetarisch
101 Geflügelcremesuppe "Indisch"
91 Gulaschsuppen-Eintopf
92 Gulaschsuppe mit Rotwein
97 Gurkencremesuppe, feine
98 Gurkensuppe
80 Hackepeters Gemüsetopf
85 Hackfleischschüssel "Laos"
105 Holundersuppe
94 Käse-Porreesuppe
106 Kartoffelsuppe, feine
87 Labskaus "Norwegisch"
84 Linseneintopf im Dampfdrucktopf
79 Mulligatawny-Suppe
95 Porreesuppe
89 Pot au feu, franz. Suppentopf
00 Rahmsuppe
104 Rotweinsuppe
90 Sojanka-Suppe
99 Tomatensuppe mit Pfiff

FLEISCHSPEISEN

157 Beefsteak, deutsches, mit Pfirsichsoße
147 Bierbraten (Rindfleisch)
160 Bratwurst in Blätterteig
159 Fleischstrudel "Grinzinger"
155 Gehacktes-Torte
118 Geschnetzeltes
154 Gulasch "Ungarischer"
158 Hackbraten, gefüllt
161 Hackfleischpfanne
156 Hacksteak mit saurer Zwiebelrahmsoße
139 Ingwer-Schweinebraten
130 Kasslerbraten "Schwedisch"
127 Kassler, gekocht mit Gemüse
125 Kassler in Brotteig
123 Kassler-Koteletts mit grünem Pfeffer
131 Kassler-Rippenspeer mit Ananaskraut
126 Kassler-Spezial
124 Kassler, überbacken mit Gemüse
129 Kassler, überbacken mit Kartoffeln
141 Kotelettbraten mit Orangenglasur
162 Lebercurry

120 Nackenkotelett aus dem Backofen
153 Ochsenschwanz, geschmort
121 Paprikakotelett "Ungarisch"
132 Pfefferpothast
117 Pfifferlingsschnitzel, überbacken
138 Prager Schinken
108 Rinderfilet, gefüllt
107 Rinderfilet mit Champignons, gratiniert
143 Rindfleischpfanne, schnelle
144 Rindsgulasch "Bourgignon" Burgunder Art
151 Rouladen, einmal ganz anders
152 Rouladen mit Mett, Gurken und Zwiebeln
119 Sahneschnitzel
130 Salzbraten
115 Schinkenschnitzel in Senf-Sahne-Soße
146 Schmorbraten mit Sahne-Soße
145 Schmorbraten nach Jäger-Art
116 Schnitzeltopf
112 Schweinefilet, gefüllt
109 Schweinefilet mit Äpfeln in Curry-Sahne
110 Schweinefilet, überbacken mit Tomaten
142 Schweinebraten, mariniert
135 Schweinefleisch "Chinesische Art"
140 Schweinefleisch mit Sellerie
136 Schweinefleisch mit Sojasoße und Eiern

122 Schweinekotelett mit Schinken

111 Schweinemedaillons, überbacken mit Gemüse

134 Schweinenuß, gegrillt

150 Spießchen, bunte

113 Steak "Argentino"

114 Steak "Cardinal"

148 Tafelspitz auf Altwiener Art

133 Tessiner Schweinebraten

137 Weinschinken, überbacken

149 Zitronen-Rostbraten

FISCHE
WILD
GEFLÜGEL

202 Backhuhn, goldenes

178 Fischauflauf "Amsterdamer"

169 Fischbraten

172 Forellen, geräuchert

197 Hähnchenbrust in Käsesoße

201 Hähnchenbrust in Senfkruste

191 Hähnchenbrust mit Käsekruste

198 Hähnchengratin

192 Hähnchenkeule "Halali"

193 Hähnchentopf mit Erbsen und Champignons

176 Heringe, eingelegt

168 Heringe in Tomatensoße

167 Heringsauflauf

175 Heringssalat

180 Hirschfilet "Bromberger"

195 Hühnerfrikassee

199 Hühnchen "Normannisch"

196 Huhn "Provenzialische Art"

170 Kabeljaufilets, gefüllt

183 Kaninchen, geschmort

179 Kaninchen in Kapernsoße

184 Kaninchen in Rotwein

177 Karpfen mit Biersoße

164 Matjes in Eiersoße

163 Matjes mit Quarkcreme

185 Pfälzer Topfhase

189 Pute "Bayrische Art"

200 Putenfleisch, geschnetzelt

190 Putenschnitzel in Orangensoße

171 Räucheraal auf Eierstich

182 Rehragout

181 Rehschnitzel, gegrillt

166 Rotbarschschnitten, gefüllt "Helgoländer Art"
186 Sahne-Hase
165 Schellfisch in Senfsoße
174 Steinbutt mit Krabben
173 Weihnachtsheringe
188 Wildschweinragout
187 Wildschweinragout mit Speck

GEMÜSE
SALATE
KARTOFFELGERICHTE

213 Apfel-Sellerie-Gratin
243 Artischockensalat
222 Auberginen, gegrillte
237 Balkansalat
258 Bechamelkartoffeln
206 Blumenkohl mit Schinkensoße
240 Blumenkohlsalat
246 Bohnensalat mit Schafskäse
245 Brabanter Salat
212 Champignons, eingelegte
220 Chicoree-Gemüse mit polnischer Soße

219 Chicoree mit Parmesan, überbacken
257 Dänischer Salat
231 Eier-Erbsen-Salat
232 Eiersalat "Holsteiner"
252 Eisberg-Kiwi-Salat
214 Fenchel-Gratin
225 Geflügelsalat
240 Geflügel-Orangen-Salat
236 Griechischer Bauernsalat
203 Gurken-Gemüse
248 Gurken-Rettich-Salat
223 Hackfleischsalat
228 Heringssalat
261 Hoppelpoppel
268 Käsereiter
266 Kartoffelgratin mit Käse "Appenzeller"
265 Kartoffelgratin mit Käse "Emmentaler"
264 Kartoffelgratin mit Porree
267 Kartoffelgratin mit Wiener Würstchen
259 Kartoffeln, gedämpfte, neue
260 Kartoffeln, gefüllt, in Alufolie
262 Kartoffeln "Hasselbach"
263 Kartoffelsalat "Bayrisch"
227 Krabbensalat "Helgoländer"
233 Kräuter-Reis-Salat

229 Lachssalat

221 Maikönig-Salat

242 Maissalat

211 Pilzrisotto

249 Porree-Mais-Salat

244 Porree-Salat

234 Reis-Ananas-Salat

235 Reissalat "Samurei"

224 Rindfleisch-Salat

204 Rosenkohl "Franz. Art"

208 Rosenkohl mit Quarkhaube

207 Sauerkraut, gebraten

239 Sauerkrautsalat

253-254 Schnelle Sommersalate

256 Sommersalat

250 Spargelsalat, bunter

210 Spargel "Stuttgarter Art"

255 Susi's Sommersalat

230 Thunfischsalat

205 Thymian-Reisbällchen auf Tomatengemüse

238 Tomatensalat "Italienischer"

226 Truthahnsalat mit Früchten

251 Waldorfsalat, sehr fein

209 Weißkohlpudding

247 Weißkohl-Salat
217 Zucchini-Gemüse
215 Zucchini mit Fleischfüllung
218 Zucchini, überbacken
216 Zucchini, überbacken mit Hackfleisch
241 Zwiebel-Salat

MIKROWELLEN-GERICHTE

271 Apfelkuchen mit Rahmguß
272 Apfelpudding "Tiroler"
273 Birnentoast
277 Bratwurst, pikant
299 Champignon-Suppe
279 Fisch mit Dill- oder Senfsoße
293 Grünkohltopf
300 Gulaschsuppe
283 Hackfleischschnecken
281 Hähnchenauflauf mit Nudeln
297 Indische Bananen-Suppe
274 Irish-Coffee
284 Käsehackbraten

298 Käsesuppe
291 Kartoffelgratin
289 Kasseler in Burgunder
269-270 Kirschkuchen, versunkener
295 Kroatischer Eintopf
296 Nudel-Eintopf
275 Pflaumenmus
294 Pichelsteiner Eintopf
292 Pommes dauphine
282 Putenrollbraten "Gerhard"
276 Quarkauflauf
301-302 Rindssuppe, klare, mit Eierstich oder Leberknödel
285 Roastbeef
288 Sauerbraten
290 Schnitzel, gefüllte
287 Schweinebraten mit Ananas
304 Spargelplatte "Cigan"
280 Tomatenfisch
286 Wiener Tafelspitz
278 Zucchini-Schnittchen
303 Zwiebelkuchen

SÜSS-SPEISEN

343 Apfel-Creme "Aphrodite"

340 Apfel im Schlafrock

342 Äpfel, kandierte

348 Apfelreis

337-338 Bayrische Creme mit Erdbeeren und Pistazien

349 Beerenreis auf Champagner-Sabayon

332 Beerensalat mit Sekt-Zabaione

306 Birnen in Rotwein

305 Blaubeereis mit Joghurt

341 Burgunder Bratapfel

318 Buttermilchpudding "Ambrosiacreme"

335 Erdbeeren mit Vanilleeis und Himbeerpüree

334 Erdbeeren und Aprikosen auf Muskat-Sabayon

336 Erdbeergrütze, feine

353 Fruchtsoße

327 Geleeorangen

313 Haselnußcreme

314 Herrencreme

328 Himbeerspeise "Bianca"

307 Joghurtcreme "Rheinische"

323 Joghurtsülze

322 Joghurt-Vanille-Creme

344 Johannisbeer-Schwarzbrotspeise

347 Kirsch-Grieß-Schnitten

310 Konfettispeise -Götterspeise-

352 Krokanteis

319 Madeira-Creme

310 Mandarinen-Quarkcreme

339 Meraner Erdbeerkelch

311 Mousse au Chocolat

312 Mousse ou Chocolat mit Schokoladenblättchen

309 Obstcreme mit Knusperflocken

333 Obstsalat mit Erdbeeren

331 Obstsalat mit 7 edlen Spirituosen

345-346 Palatschinken mit Erdbeerfüllung und Karamelsoße

326 Pfirsichgratin

307 Preiselbeerbananen

321 Quark-Weincreme

351 Reis á lá Trautmannsdorf

350 Reisberg, süßer

325 Rotwein-Kirschen

317 Russische Creme

308 Sherrycreme "Englische"

330 Tee-Eis mit grünem Obstsalat

329 Vanillemousse mit heißen Himbeeren
316 Welfenspeise
315 Westfälische Vanillecreme
320 Zabaione
324 Zitronencreme

BACKWERK

400 Ameisenkuchen
384 Apfelkuchen
385 Apfelkuchen
439 Apfeltorte aus der Normandie
383 Apfeltorte "Normannisch"
377-378 Aprikosenkuchen "Münchener Art"
431 Aprikosentorte mit Nußteig (schnelle)
411 Bauernstuten
427 Birnentorte
428 Birnen-Brombeer-Torte
452 Bisquitrolle mit Zitronensahne
445 Blätterteigschnitten
361 Brot
401 Butterkuchen
394 Buttermilchkuchen

365 Butterplätzchen
375 Croissants oder Plunderhörnchen
402 Donauwellen
464 Eiserkuchen
442 Eistorte
425-426 Eistorte, feine
388 Elma Pastasc
432 Erdbeer-Joghurt-Creme
356-357 Erdbeertorte mit Baiserhaube
364 Essigmürbes Gebäck
354 Grete-Jansen-Torte
453-454 Himbeerschnitten
443 Himmelstorte
450 Ingwer-Charlotte
420 Irish-Coffee-Torte
405 Käsekuchen "Schwäbisch"
406 Käsekuchen mit Sauerkirschen
370 Käsestangen
422 Kartoffel-Torte
393 Kekskuchen "Kalter Hund"
357 Kirschkuchen mit Mandelguß
430 Kiwi-Torte

409 Krümelkuchen
407 Krümelkuchen mit Quarkfüllung
386 Kuchen mit Obst
371 Landbrot "St. Gallener"
362 Lebkuchen, saftiger
382 Mandel-Apfel-Torte "Tessiner"
429 Maracuja-Torte
381 Mirabellen-Joghurtkuchen
418 Moccatorte
440 Möhrentorte "Schweizer"
451 Mohnstriezel
444 Mohntorte "Tiroler"
398 Nußkuchen "Holländischer"
441 Nußkuchen
413 Nußtorte
389-390 Obsttorte
419 Obsttorte
392 Ottilienkuchen
365 Pariser Gebäck
366 Pfefferkuchen
434 Pfirsichtorte
360 Quarkbrötchen
387 Quarkkirschtorte
437 Quarkschichttorte

408	Quarkkuchen mit Baiserhaube
368	Rahmplätzchen
380	Rharbarberkuchen mit Baiser
433	Rharbarbertorte
355	Rosinenzopf á lá Hütte
397	Rotweinkuchen
423-424	Rum-Bombe
410	Rum-Rosinen-Gugelhupf
448	Rum-Schnitten
446	Rum-Törtchen
417	Saure-Sahne-Torte
399	Selterkuchen
391	Schokoladenkranz
416	Schokoladen-Sahne-Torte
367	Schokky-Rocks "Australien"
414	Schmandtorte
396	Schulkuchen
403	Schwedenkuchen
435	Stachelbeertorte
379	Streuselkuchen mit Stachelbeeren
438	Streusel-Quark-Torte
372	Stuten
455-463	Waffeln

421 Weincremetorte

373-
374 Weihnachtsstollen

376 Weihnachtsstollen, Vollkorn

412 Weißbrot, deftiges

449 Windbeutel

447 Windbeutel mit Erdbeeren

363 Zitronenherzen

436 Zitronenkuchen

404 Zimtkuchen

369 Zuckerplätzchen (Oma's)

395 Zupfkuchen "Russischer"

358 Zwetschgendatschi

359 Zwetschgendatschi "Augsburger"

415 Zwiebacktorte

GETRÄNKE FÜR DIE GEMÜTLICHE STUNDE

469 Apfelsinenlikör

474 Bananen-Mixmilch

473 Eierlikör

472 Eierpunsch "Französisch"

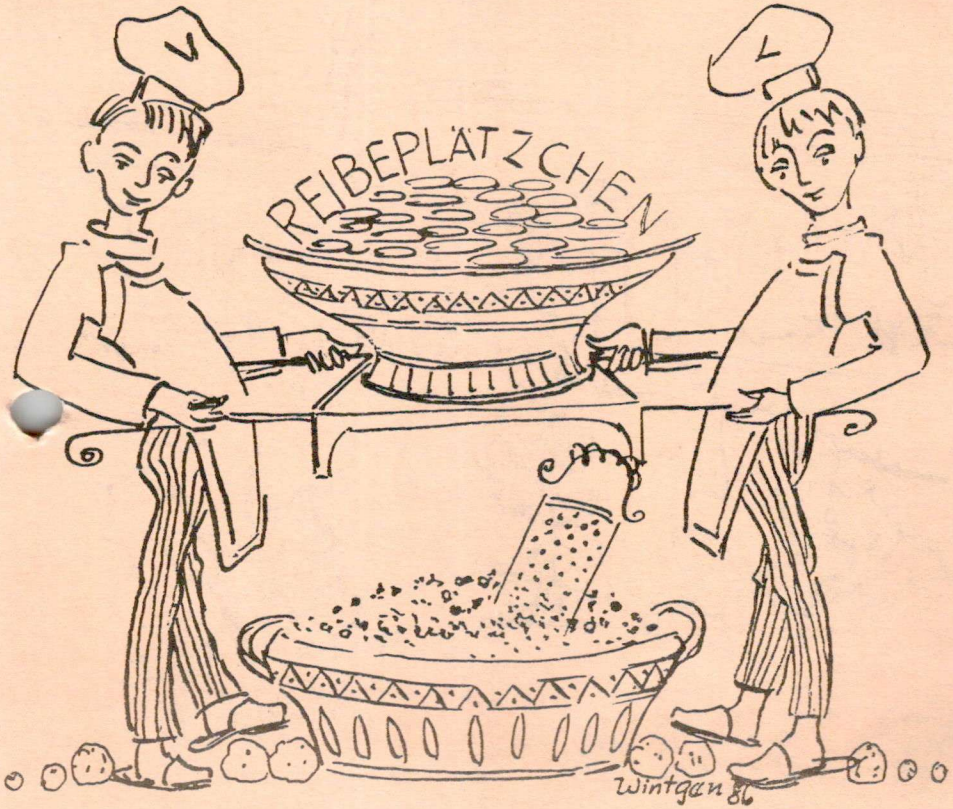
470	Holunderlikör
467	Kardinalbowle
471	Schlehenlikör
475	Schottentee
468	Schwarzer Kater (Likör)
465-466	Welcher Wein zu welchen Speisen?

WIR SCHAFFEN VORRÄTE

497	Aprikosen in Alkohol
488	Bauernholunder
476	Dillmayonnaise mit Cornichons
479	Essiggurken - Gewürzgurken
481	Essigholunder, grün
478	Gurkenhappen, eingekocht
487	Herbstliches Kompott
495	Hollermus
493	Holunder-Apfel-Gelee
482	Holunderbeeren, pikant
499	Holunderblütensaft
489	Holunderkonfitüre
490	Holunderkonfitüre mit Saft

500 Holundersaft
494 Josta-Gelee
484 Kürbis, eingelegt
496 Marmelade
476 Mayonnaise
480 Möhrensalat, eingekocht
496 Pflaumenmus
492 Rharbarberkonfitüre mit Maracuja
485 Rotweinbirnen
498 Rumfrüchte aus Trockenobst
477 Senfgurken
491 Sommerkonfitüre
501 Vanillezucker
483 Zucchini-Relish
486 Zwetschgen in Rotweinsoße

Köstlichkeiten nach Art des M. Luther Hauses



Kwintgen 80

Weihnachtsreibeplätzchen

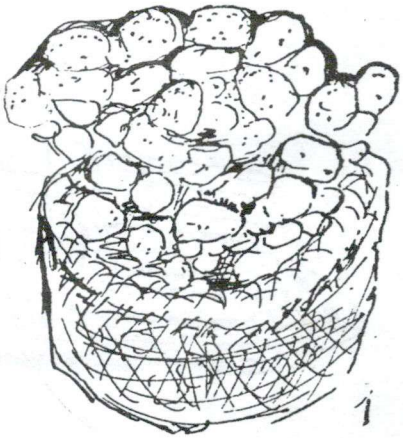
nach Art des Martin-Luther-Hauses

50 Pfund Kartoffeln
4 Pfund Zwiebeln
2 Pfund Haferflocken
30 Stück Eier
Salz
Pfeffer

Dazu kann gereicht werden:

Rübenkraut
Apfelmus

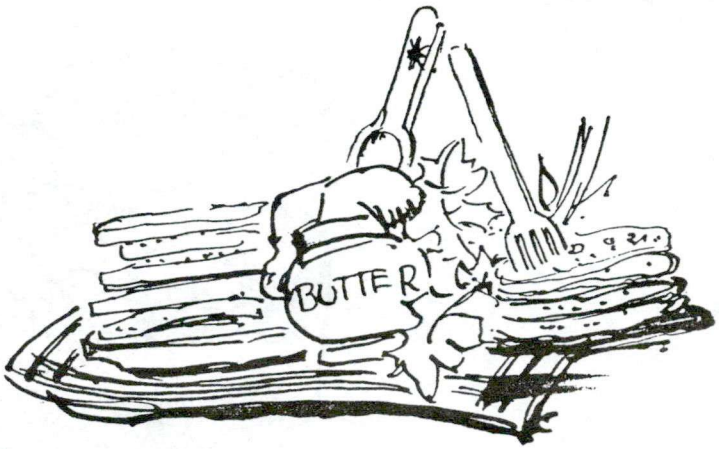
serviert wird mit einem freundlichen
Lächeln und viel guter Laune!



Gemüsebutter

1 Möhre
50 g Knollensellerie
1 Petersilienwurzel
1 Bund glatte Petersilie
putzen, waschen und zusammen im Mixer fein zerkleinern.
Das Püree mit
1 Eßl. Zitronensaft und Salz unter
125 g weiche Butter kneten.

Als Aufstrich am besten mit herzhaftem Vollkornbrot reichen.



Früchte - Bowlen

1. Ingrids Geheimnis (für ca. 12 Gläser)

2 Fl. schwarzer Johannisbeersaft, 1 Fl. Apfelsaft, 2 Zitronen (ungespritzt), 1/2 l Sodawasser.

Die gut gekühlten Säfte in ein Bowlengefäß gießen. 1 Zitrone auspressen und den Saft dazugeben. Die zweite Zitrone abwaschen und, in dünne Scheiben geschnitten, in die Bowle legen. Diese nun zugedeckt an einem kühlen Ort etwa 2 Std. ziehen lassen. Vor dem Servieren die Bowle mit einem halben Liter Sodawasser auffüllen.

2. Ananas-Bowle (für ca. 3o Gläser)

1 Ananas, 2 Fl. weißer Traubensaft, 4 Fl. Sodawasser, Zucker, 5 Fl. Apfelsaft, 4 Zitronen, 2o Eiswürfel.

Die Ananas schälen und, in kleine Stücke geschnitten, in 1 Fl. Apfelsaft und dem Saft der Zitronen einige Stunden ziehen lassen. Dann mit dem übrigen Apfel- und Traubensaft auffüllen und das kühle Sodawasser dazugeben. Wenn erforderlich, die Bowle mit etwas Zucker nachsüßen.

Bingo-Bowle (für ca. 6 Gläser)

1 Fl. roter Traubensaft, 1 Fl. Apfelsaft, 3 Zitronen (ungespritzt), 1 Orange, 1 St. Zimt, 1 Prise Muskat, 1/4 l Sodawasser, 1 Eßl. Bienenhonig, 1 Gewürznelke, 1o Eiswürfel.

1 Zitrone spiralförmig dünn abschälen; die Südfrüchte dann auspressen. Nun den Saft mit dem Trauben- und Apfelsaft sowie den Gewürzen und etwas Zitronenschale langsam erhitzen, aber nicht kochen. Das Ganze abkühlen lassen

b.w.

und in ein Bowlengefäß umfüllen. Dieses in den Kühlschrank stellen und einige Stunden ziehen lassen. Gewürze und Zitronenschale herausnehmen und ggf. die Bowle mit etwas Bienenhonig abschmecken. Vor dem Servieren mit Sodawasser auffüllen und die Eiswürfel hineingeben.

Berliner Bowle (für ca. 4 Gläser)

1 Orange (ungespritzt), 1/4 Tasse Ananassaft, 1 Fl. Apfelsaft, 2 Scheiben Ananas, 1 Zitrone, 8 Eiswürfel.

Die abgeschälte Ananas und die Orange in kleine, gleichmäßige Stücke schneiden. Die Fruchtstücke in ein großes Glasgefäß geben. Den Saft der halben Zitrone, den Ananassaft und zum Schluß den Apfelsaft aufgießen. Die Bowle nun etwa 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Diese dann mit den Eiswürfeln servieren.

Jongleur-Bowle (für ca. 5 Gläser)

4 Orangen (ungespritzt), 1 Fl. Orangeade, 1 Fl. Johannisbeersaft, 1 kleine Packung Schokoladeneis.

3 Orangen auspressen; den Saft zusammen mit dem Johannisbeersaft sowie der Orangeade in ein Bowlengefäß gießen und im Kühlschrank ziehen lassen. Die vierte Orange in dünne Scheiben schneiden. Zum Servieren das Schokoladeneis in kleine Würfel schneiden und diese in die Gläser aufteilen. Diese dann mit der Bowle auffüllen und mit den Orangenscheiben verzieren.

Erdbeer-Bowle (für ca. 15 Gläser)

500 g Erdbeeren, 1/4 l roter Johannisbeersaft, 1 Tasse Zitronensaft, Zucker, 1/4 l Apfelsaft, 3 Fl. Sodawasser, 10 Eiswürfel.

b.w.

Erdbeeren waschen, entstielen und, mit Zucker bestreut, zugedeckt stehen lassen. Nach ca. 2-3 Stunden mit den Säften auffüllen und, wenn gewünscht, mit Zucker nachsüßen. Vor dem Servieren das Sodawasser und die Eiswürfel hinzufügen.

Früchte-Bowle (für ca. 17 Gläser)

1 Flasche Sodawasser, 1/4 l Apfelsaft, 1 Fl. Orangeade, 1 kleine Ananas, 1/8 l Zitronensaft, 1/4 l Orangensaft, 1/4 l Maracujasaft, 1 Dose Pfirsiche, 1/2 l Pampelmusensaft, 15 Eiswürfel.

Die abgetropften Pfirsiche sowie die Ananas in kleine Würfel schneiden. Diese dann mit dem Pampelmusensaft und dem Zitronensaft übergießen. Das Ganze 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Das Angesetzte danach mit den restlichen Säften und der Orangeade auffüllen. Zum Servieren Eiswürfel und Sodawasser dazugeben.

Grapefruit-Bowle (für ca. 1o Gläser)

4 Grapefruits, 2 Fl. Tonic-Water, 1/4 l Grapefruitsaft, 1o Eiswürfel.

Die in kleine Stücke geschnittenen Grapefruits in dem Grapefruitsaft ziehen lassen. Zum Servieren die Eiswürfel und das Tonic-Water in die Bowle geben.

Kiwi-Bowle (für ca. 12 Gläser)

1/4 l Orangensaft, 1/8 l Ananassaft, 6 Kiwifrüchte, Zucker, 1/4 l Zitronensaft, 1 Fl. Ginger-Ale, 12 Eiswürfel.

Die Kiwifrüchte schälen, in dünne Scheiben schneiden und in ein Bowlengefäß geben. Die gemischten kalten Fruchtsäfte darüber gießen. Die Bowle nach Geschmack süßen und 2 Stunden gekühlt stehen lassen. Vor dem Servieren die Eiswürfel hineingeben mit dem Ginger Ale auffüllen.

Waldmeister-Bowle (für ca. 12 Gläser)

1 Bund frischer Waldmeister, 1 Orange (ungespritzt), 12 Eiswürfel, 3 Fl. weißer Traubensaft, 1/2 l Sodawasser, Zucker

Den Waldmeister waschen und in eine Kaffeefiltertüte geben, die mit einer Klammer verschlossen wird. Die Orange in dünne Scheiben schneiden; mit dem Waldmeister zusammen in ein Bowlengefäß legen und dieses mit Traubensaft auffüllen. Die Bowle nun 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend den Waldmeisterbeutel herausnehmen und das Getränk mit Zucker abschmecken. Vor dem Servieren mit Sodawasser auffüllen und die Eiswürfel hineingeben.

Kalte Ente (für ca. 1o Gläser)

1 Zitrone (ungespritzt), 1 herber Apfel, 1o Eiswürfel, 1 Orange (ungespritzt), 1 Fl. Sodawasser.

Orange und Zitrone in Scheiben schneiden und in ein Glasgefäß legen. Nun den Apfelsaft darübergießen und alles 2 Stunden ziehen lassen. Danach das gekühlte Sodawasser und die Eiswürfel dazugeben.

Orangen-Bowle (herb, für ca. 2o Gläser)

1o Orangen (ungespritzt), 3 Fl. Apfelsaft, 2 Fl. roter Johannisbeersaft, Zucker, 3 Zitronen (ungespritzt), 2 Fl. Sodawasser, 2o Eiswürfel.

Die Schalen der Zitronen und von 3 Orangen abreiben. 2 weitere Orangen in dünne Scheiben schneiden. Die restlichen Südfrüchte auspressen. Diesen Saft sowie die abgeriebenen Schalen, den Apfelsaft, den Johannisbeersaft und die Orangenscheiben in ein Bowlengefäß geben. Alles 2 Stunden im Kühlschrank ziehen

b.w.

lassen. Kurz vor dem Servieren mit Zucker abschmecken; dann das kalte Sodawasser und die Eiswürfel dazugeben.

Orangen-Bowle "Elisabeth" (für ca. 15 Gläser)

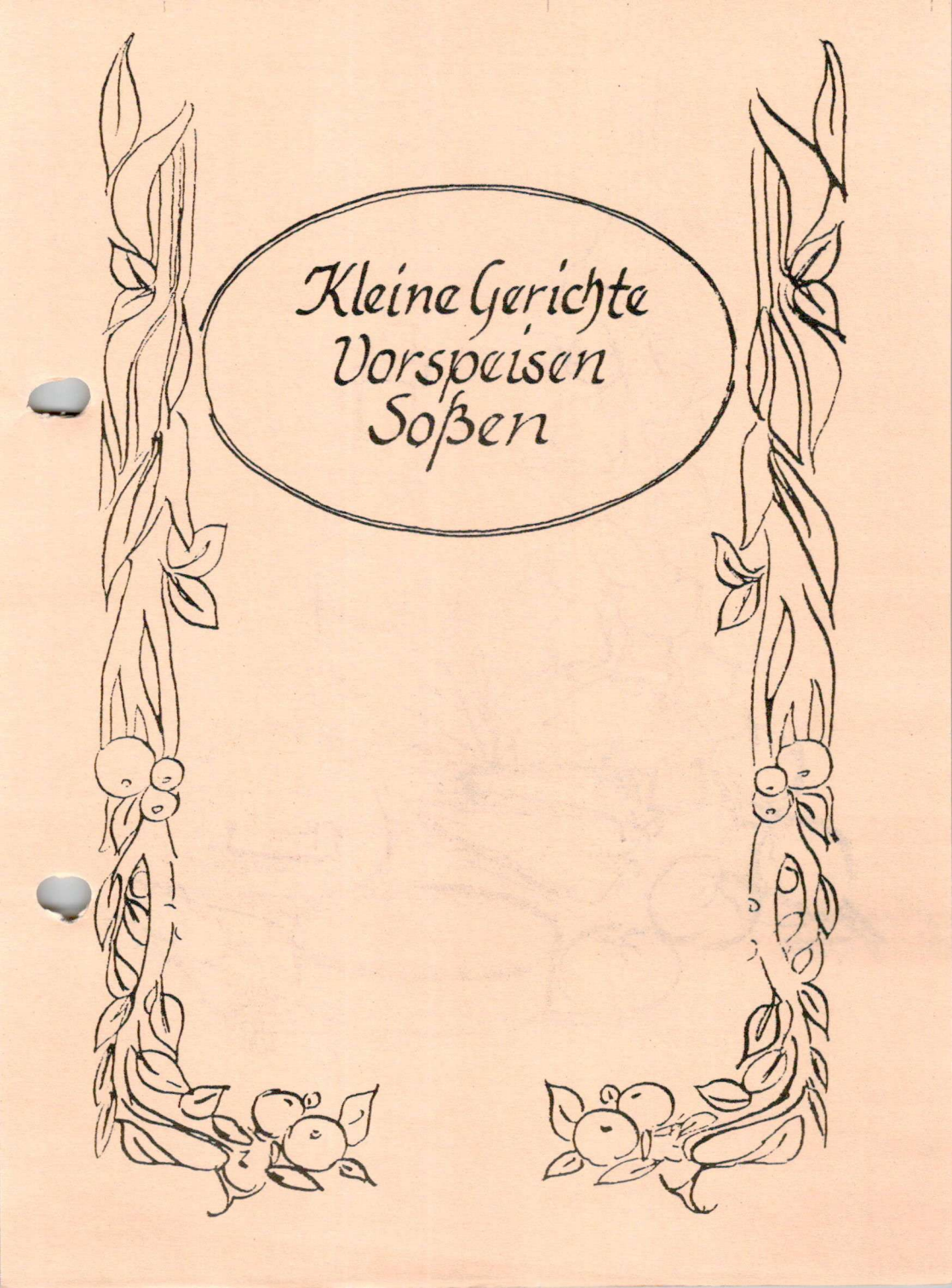
1o Orangen (ungespritzt), 2 Fl. Traubensaft, 2oo g Zucker, 2 Zitronen, 3 Fl. Sodawasser, 15 Eiswürfel.

Von 3 Orangen die Schale abreiben und diese mit dem Zucker vermischen. Alle Südfrüchte anschließend auspressen und mit dem Traubensaft zusammen in einem Bowlengefäß mit dem Zucker verrühren. Das Ganze läßt man abgedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ziehen. Vor dem Servieren die Eiswürfel dazugeben und mit Sodawasser auffüllen.

Cancan (für ca. 15 Gläser)

3 Flaschen Rhabarbersaft, 1/4 l Apfelsaft, 2 Eßl. Zitronensaft, 1o Eiswürfel, 1/4 l Kirschsaft, 2 Orangen (ungespritzt), Zucker.

Alle gut gekühlten Säfte mischen und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Beide Orangen waschen und spiralförmig abschälen. Die Schalen in das Angesetzte geben und dieses 2 Std. gekühlt ziehen lassen. Zum Servieren die Orangenschalen entfernen und die Eiswürfel dazugeben.


Kleine Gerichte
Vorspeisen
Soßen

Zwiebelspeckbrot

650 g Mehl
1 Paket Hefe
3/8 l Milch (warm)
2 gestr. Teel. Salz
4 Teel. Zucker
40 g Butter

Aus diesen Zutaten einen Hefeteig bereiten.

1/4 Pfund durchw. Speck
6 dicke Zwiebeln

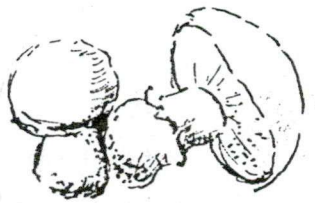
Speck und Zwiebeln auslassen.

Den gegangenen Hefeteig ausrollen und mit Speck und Zwiebeln belegen, aufrollen, in Stücke schneiden und in eine feuerfeste Form setzen.

Bei 200 Grad 30 Min. backen.

Champignonpastete

Zutaten:



125 g Mehl
1 Teel. Backpulver
75 g Fett
1 Prise Salz
1 Ei

Füllung:

250 g mittelalter Gouda oder Edamer
100 g gekochter Schinken
50 g Fett
1 Zwiebel
250 g Champignons
2 Eier
1/8 l Sahne oder Dosenmilch
1/8 l Milch
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Mehl und Backpulver vermischen, mit Fett, Salz und Ei schnell zu einem Mürbeteig verkneten. Eine halbe Stunde kaltstellen. Boden und Rand einer gefetteten Form mit dem ausgerollten Teig auslegen und ca. 15 Min. halb garbacken.

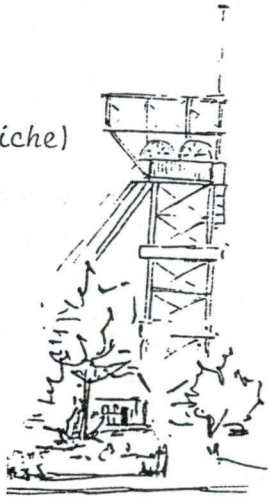
Zwiebel würfeln und die geputzten Champignons feinblätterig aufschneiden, Pilze und Zwiebelwürfel im Fett andünsten.
Schinken und Käse in Würfel schneiden, mit den abgekühlten Pilzen vermischen. Auf den vorgebackenen Teigboden füllen.

Eier, Sahne, Milch und Gewürze verquirlen und über das Käse-Pilz-Gemisch geben.

Backen: 200 Grad ca. 50 Min., Rost untere Schiene.

Dazu paßt ein grüner Salat.

Heiße Brötchen



4 - 6 runde Brötchen (oder auch längliche)
100 g Butter
100 g Schweizer Käse
100 g rohen Schinken
100 g gekochten Schinken
1/8 l Schlagsahne
Pfeffer nach Geschmack

Butter schaumig rühren, feste Zutaten kleinhacken, alles verrühren.
Sahne etwas anschlagen, bis sie sämig ist, und darunterheben. Gut mischen.
Brötchenhälften belegen und auf dem ungefetteten Blech bei 200-225 Grad backen.
Sofort servieren.
Die Brötchen sind gut, wenn die Masse sich vermischt und ganz weich ist. Nicht zu braun backen!
Der Käse soll ganz geschmolzen sein.

Tomatensalat paßt gut dazu.

Man kann die Brötchen auch mit einer Tomatenscheibe garnieren.

Gutes Gelingen!

Pfefferbrötchen

8 Brötchenhälften
250 g Gehacktes
2 Eigelb
1 gehackte Zwiebel
etwas Tomatenketchup
1/2 Teel. schwarzer Pfeffer
1/2 Teel. weißer Pfeffer
1/2 Teel. Paprika
wenig Cayennepfeffer
etwas Salz
1 Teel. geriebene Muskatnuß

Alles gut vermischen und abschmecken, auf den Brötchenhälften verteilen.

Im vorgeheizten Backofen überbacken - grillen - in 10-12 Minuten.

(Evtl. mit Zwiebelringen, Cornichons garnieren oder 1 Käsescheibe darüber schmelzen lassen).

Bamberger Käsekähne

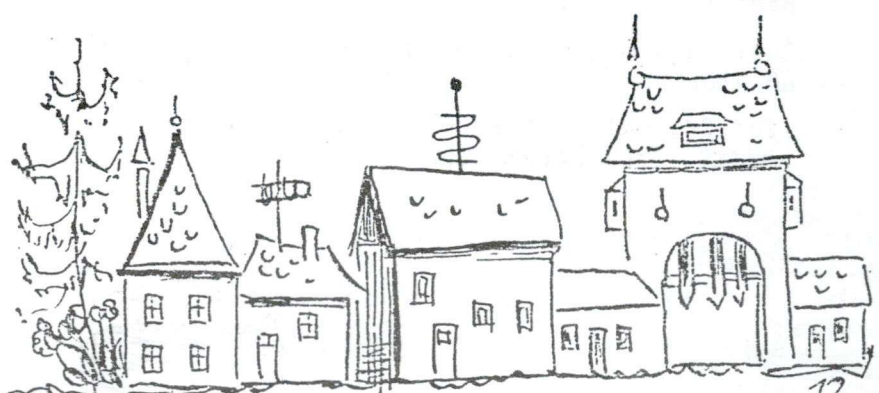
(für 2 kleine Stangenbrote oder
4 Brötchen)

400 g Edamer
2 Zwiebeln
125 g rohen oder gekochten Schinken
125 g Champignons
4 Eigelb

Edamer, Zwiebeln und Schinken in Würfel oder feine Streifen schneiden.
Mit Champignons und Eigelb alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Von 2 kleinen Stangenbroten das Oberteil dünn abschneiden, das Unterteil etwas aushöhlen und mit der Masse füllen.

Im Backofen überbacken oder grillen, bis der Käse geschmolzen ist.



Gefülltes Käsebrot

Zutaten:

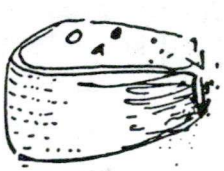
1 Stangenweißbrot
250 g Goudakäse
3 Tomaten
1 große grüne Paprikaschote (200 g)
125 g Butter
2 Knoblauchzehen
Salz
1/2 Teel. Zitronensaft

Zubereitung:

In Weißbrot Keile einschneiden (nicht ganz durchschneiden), damit die Scheiben unten noch zusammenhalten.
Käse in kleine, einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Tomaten in dicke Scheiben, Paprikaschoten in Streifen schneiden.
Butter schaumig rühren, mit den zerdrückten Knoblauchzehen vermischen, salzen und mit Zitronensaft würzen.
Weißbrotscheiben mit der Knoblauchbutter bestreichen. Abwechselnd Käsescheiben, Tomatenscheiben und Paprikastreifen zwischen die Brotscheiben stecken.

Brot aufs Backblech geben, im heißen Backofen überbacken und heiß servieren.

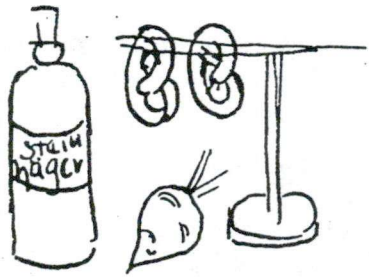
(200-225 Grad - Gas 4-5 - ca. 15 Min., mittl. Schiebeleiste).



Mett - Toast

Zutaten:

4 Scheiben Toastbrot
Butter
125 g Mett
Pfeffer, Rauchsalz
1 kleingeschnittene Zwiebel
2 Bananen
Curry
4 Scheiben Käse



Zubereitung:

Das Toastbrot mit Butter bestreichen, mit dem mit Pfeffer, Rauchsalz, Zwiebel abgeschmeckten Mett bestreichen, mit Bananenscheiben belegen, mit Curry bestäuben, mit einer Käsescheibe abdecken.
Den Backofen mit dem Blech vorheizen. Das Schnittchen auf das heiße Blech legen und überbacken.

(225 Grad, 10-15 Min., obere Schiebeleiste).

Pizza - Toast

4 Scheiben Weißbrot
Butter oder Margarine
4 Tomaten
Thymian, Oregano, Rosmarin, Basilikum,
ger. Knoblauch, Salz, Pfeffer
50 g Parmesan-Käse
Petersilie

Die Weißbrotscheiben von einer Seite mit Fett bestreichen und dicht mit Tomatenscheiben belegen.
Mit Gewürzen und dem geriebenen Käse überstreuen.

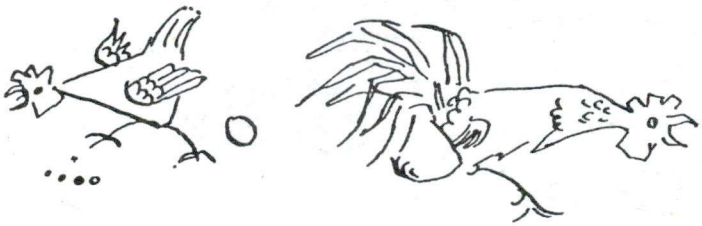
Bei 225 Grad ca. 10-12 Min. überbacken (oberste Schiebeleiste).

Mit gehackter Petersilie servieren.

Geflügel - Cocktail

250 g gekochtes Hühnerfleich
2 Scheiben Ananas
1 kl. Dose Champignons
1 kl Dose Mandarinen
2 EßL. Tomatenketchup
2 EßL. Sherry oder Weinbrand
Salz, Zucker,
Zitronensaft
Worchestersauce
4 EßL. Schlagsahne

In Schalen oder Gläsern anrichten.
Mit Cocktailkirschen und Petersilie
garnieren.



Crab - Meat - Cocktail

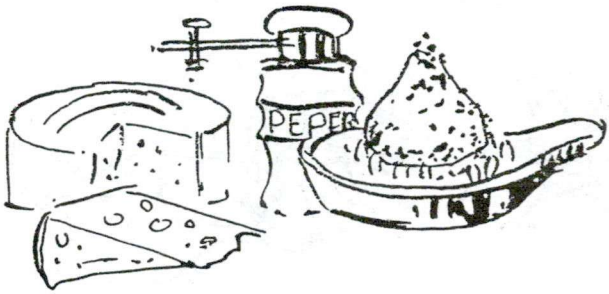
(4 Port.)

1 Dose Crab-Meat
1/4 Dose Champignons
1/16 l süße Sahne
3 Eßl. Tomatenketchup
Saft einer 1/4 Zitrone
1 Eßl. geriebener Meerrettich
1 Löffelspitze Cayennepfeffer
1 Teel. Worchestersoße
Salatblätter
Zitronenspalten, Petersilie

Crab-Meat von Häuten und harten Teilen befreien.
Champignons fein hacken. Sahne steifschlagen.
Champignons, Ketchup, Zitronensaft, Meerrettich, Cayennepfeffer und Worchestersoße untermischen.

Gläser mit Salatblättern auslegen. Je 1 Eßl. Soße daraufgeben, mit den weniger schönen Stücken Crab-Meat belegen und mit Soße bedecken. Darauf die schönen Crab-Meat-Stücke setzen und mit etwas Cayennepfeffer bestäuben. Mit Zitronenspalten und Petersilie garnieren.

Toast oder Stangenbrot und Butter dazu.



Belegte Brote

1. Getoastetes, gebuttertes Weißbrot mit Salatgurkenscheiben belegen, mit Dill bestreuen.
Krabben mit Ketchup, scharfem Paprika und geriebenem Meerrettich mischen.
auf die Brote geben, mit Zitrone garnieren.

- - - - - -

2. Getoastetes Weißbrot buttern, mit Salatblättern und Kronsardinen belegen, mit Perlzwiebeln und Olivenscheiben garnieren.

- - - - - -

3. Getoastetes Weißbrot buttern, mit Lachsersatz belegen, mit Zwiebeln, Kapern und Meerrettich garnieren.

- - - - - -

4. Getoastetes Weißbrot buttern, mit Salat, Appetit-Sild, Paprikastreifen und Gurkenscheiben belegen.

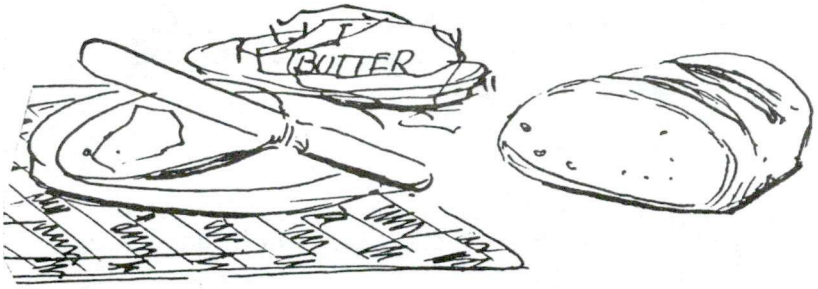
- - - - - -

5. Getoastetes Weißbrot buttern, mit Sardellen und Oliven belegen, leicht pfeffern.

- - - - - -

6. Getoastetes Weißbrot buttern, mit Tomaten, Petersilie, Thunfisch und Perlzwiebeln belegen, mit Zitrone beträufeln, mit Pfeffer würzen.

7. Getoastetes, gebuttertes Weißbrot mit Ei belegen und salzen. Mayonaise mit Kaviar, Zitronensaft und Zwiebeln vermischen, über die Eischeiben geben.



Stockbrote

am Lagerfeuer oder Grill zubereitet

1 Pfund Mehl
ca. 1/2 l Milch
Hefe
etwas Zucker
1 gestr. Teelöffel Salz
1 Ei (kein Fett)

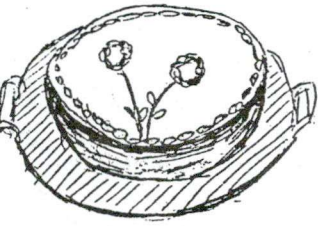
Marmelade

Stöcke - für jeden einen! (Rundhölzer)

Einen Hefeteig zubereiten.
Einen Teil des Teiges um das Rundholz legen und über dem offenen Feuer backen.

Ist das "Stockbrot" hellbraun, füllt man Marmelade in das durch das Holz entstandene Loch und ißt es gleich warm.

Sauerkrauttorte



- 800,- Sauerkraut
1/4 Lit. trockener Weißwein
200,- durchwachsener Speck
300,- Tiefkühlblätterteig
frisch gem. Pfeffer
1 Eigelb zum Bestreichen

- Das Sauerkraut zusammen mit dem Weißwein und dem in dünne Scheiben geschnittenen Speck bei geringer Hitze 50 Minuten zugedeckt garen lassen, und 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen, damit die Flüssigkeit verdampft. Eine feuerfeste Form mit dem Blätterteig auslegen (2 Platten für den Boden, 2 Platten für den Deckel, 1 Platte für den Rand) Den Boden mehrere Male einstechen und das abgetropfte Sauerkraut darüber verteilen und würzen. Die Teigplatten als Deckel darüber legen und aus den Teigresten kleine Ornamente formen, die auf den Deckel geklebt werden. Mit Eigelb bestreichen und im Backofen etwa 30 Minuten bei 220°C abbacken.

Champignonkuchen mit Schinken und Käse

(4 Pers.)

Teig:

250 g Mehl
100 g Margarine
1 Teel. Salz

Belag:

1 kg Champignons
3 Zwiebeln
250 g gekochter Schinken am Stück
3 Eßl. Öl
1/2 Becher Schlagsahne (125 g)
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
Fett für die Form
2 Eßl. geriebener Emmentaler Käse

Mehl mit Margarine, Salz und 100 ccm kaltem Wasser verkneten. Den Teig eine halbe Stunde kalt stellen. Champignons putzen, waschen, in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Schinken würfeln.

In heißem Öl Champignons und Zwiebeln andünsten, Schinken und Sahne zugeben. In der offenen Pfanne so lange einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Gehackte Petersilie unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine gefettete Pie- oder Springform (26 cm) mit dem Teig auslegen. Mit der Gabel mehrmals einstechen. In den kalten Ofen schieben, auf 225 Grad 20 Min. vorbacken.
Pilzmasse darauf verteilen und noch 20 Min. backen. Warm servieren.
(1 Std. 30 Min.)

Champignons à lă grecque

(kalte Vorspeise für 4 Pers.)

1/4 l Weißwein
1/8 l Olivenöl
1 Zitrone
1 Teel. Instantbrühe
Salz
je 1 Teel. Koriander- und Pfefferkörner
1 Zweig Thymian
600 g Champignons

Wein, Öl, Zitronensaft und Brühe mit Salz, Pfeffer- und Korianderkörnern sowie Thymian im geschlossenen Topf 10 Min. kochen lassen. Champignons putzen, waschen, abtrocknen, dazugeben und im geschlossenen Topf 10 Min. kochen. Umrühren.
In der Flüssigkeit abkühlen lassen und kalt servieren.
Dazu: Stangenweißbrot

Gefüllte Piroggen

Zutaten für 6 Personen:

rohe Kartoffeln
gekochte Kartoffeln
1 kg Gehacktes
1/4 l süße Sahne
1/4 l Milch
durchwachsenen Speck
Zwiebeln
Pfeffer, Salz

Kartoffeln schälen, reiben und ausdrücken. Gekochte Kartoffeln durch den Fleischwolf drehen und mit dem rohen Kartoffelbrei mischen, so daß der Teig halb roh, halb gekocht ist. Salzen - fertig.

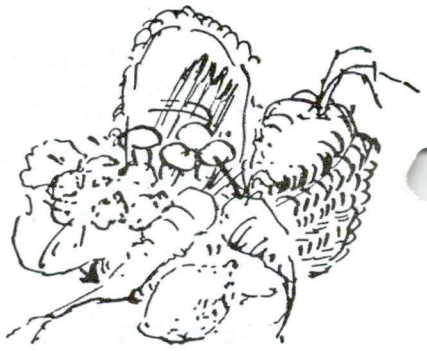
Gehacktes wie für Klopse zubereiten.

Jetzt den Teig zu Klößen formen, innen mit Gehacktem füllen.

In Salzwasser kochen, nicht zudecken.

Mit Zwiebeln, Speck und Sahne (Milch) eine Soße zubereiten, mit Salz, Pfeffer und Fondor abschmecken.

Kartoffeln mit Ananas überbacken



500 g Kartoffeln
1/8 l Milch
4 Scheiben Speck
1-2 Scheiben Ananas
30 g Butter
30 g Zucker
Curry, Salz
Butter für die Form

Aus den gekochten, zerdrückten Kartoffeln, Milch und Salz einen glatten Kartoffelbrei zubereiten.
Eine feuerfeste, gebutterte Form mit gebratenem Speck oder Schinkenscheiben auslegen und den Kartoffelbrei darauf verteilen.
Die feingeschnittene Ananas mit Butter, Zucker, Curry und einer Prise Salz aufkochen, die Masse auf dem Kartoffelbrei verteilen und die Speise ca. 15-20 Min. im Backofen überbacken.

Blätterteigpastetchen mit Käsecreme

8 Blätterteigpasteten

Pistaziencreme:

200 g Doppelrahmfrischkäse
4 Eßl. Milch
20 g gehackte geröstete Pistazienkerne
einige ganze Pistazien zum Garnieren

Paprikacreme:

200 g Doppelrahmfrischkäse
4 Eßl. Milch
3 gestr. Teel. Paprikapulver edelsüß
Pfeffer, Zwiebelpulver, Schnittlauch

Die beiden Cremes aus den angegebenen Zutaten herstellen und die Pasteten jeweils damit gespritzt füllen, je nach Füllung mit Pistazien oder Schnittlauch garnieren.

Schüsselpastete "Französische Art"

(3 Portionen)

1 Paket Blätterteig
Mehl zum Ausrollen
500 g Schweinefilet
15 g Schweineschmalz
2 Pak. tiefgefrorenes Pfannengemüse
(Erbsen, Möhren, Mais, Paprika)
8 cl Rotwein
150 g Creme fraiche
Salz, weißer Pfeffer
3 hartgekochte Eier
1 Eigelb

Blätterteig auftauen lassen. Damit er während des Backens nicht zu stark aufgeht, Scheiben leicht zusammendrücken, zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und 15 Min. ruhen lassen.
Inzwischen das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden, in heißem Schmalz scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Dann das Gemüse in das Bratfett geben und 4-5 Min. braten. Mit Rotwein ablöschen, Creme fraiche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Gemüse etwas abkühlen lassen, mit Fleischwürfeln mischen und in eine feuerfeste Form (20 cm Ø) geben, mit Eischeiben belegen. Den Schüsselrand mit verquirltem Eigelb bestreichen.
Den Blätterteig in Größe des oberen Schüsseldurchmessers ausradeln, auf die Form legen und den Teigrand gut andrücken. Teigoberfläche mit Eigelb bestreichen. In der Mitte ein Loch für den Dampfabzug ausstechen und einen Kamin aus Alufolie einstecken. Mit restl. Teig garnieren. Garnitur mit Eigelb bestreichen.
Vorheizen, unten einschieben, 30-40 Min.
200-220 Grad, Heißluft 170-190 Grad.

Camembert-Steaks in Champignonsoße

4 Schweinesteaks
mit Salz und Pfeffer würzen und braten.

Champignonsoße:

2 Eßl. Fett	zerlassen
2 Eßl. Mehl	darin schwitzen lassen
1/8 l Brühe oder Wasser	nacheinander zum
1/8 l Milch	Ablöschen dazugeben und
1/4 l Sahne	aufkochen

Zitronensaft
etwas abger. Zitronenschale
Muskat — abschmecken
Salz
Pfeffer

125 g Champignons — 8 Min. in der Soße garziehen lassen

mit
1 Eigelb — legieren

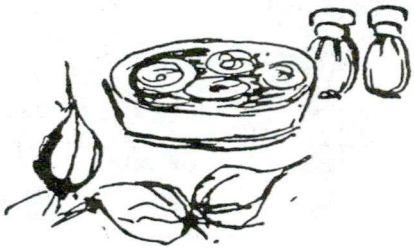
1 Eßl. geh. Petersilie
2 Eßl. Weißwein — dazu geben

Fertige Soße in eine feuerfeste Form gießen, Steaks hineinlegen. Mit in Scheiben geschnittenem Camembert belegen.
5-10 Min. überbacken.

Filet auf Ananasscheiben

800 g Filet
4 Scheiben Ananas
4 Blatt weiße Gelatine
Salz, Pfeffer
1 Eßl. Öl
1/8 l Sahne
einige Tropfen Zitronensaft
1 Prise Zucker
1-2 Eßl. geriebenen Meerrettich

Filet würzen und im Öl anbraten.
Ananas abtropfen lassen.
Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und unter 1/4 l Ananassaft mischen.
Auf jede Scheibe Fleisch 1 Ananasscheibe legen, mit Geleesaft überziehen.
Sahne steifschlagen, mit Meerrettich, Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken und die Ananasscheiben damit verzieren.



Sarajer börēgi

Aus 500 g Mehl, knapp 1/4 l Milch, 1 Ei, 1 Würfel Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe und 1/10 l Pflanzenöl einen Teig herstellen. 1 Stunde ruhen lassen, ausrollen, Vierecke schneiden, die Füllung daraufgeben, zuklappen und aufs gefettete Blech legen.

Für die Füllung 1 große Zwiebeln kleinschneiden und in etwas Butter bräunen. 400 g Rinderhack, 2 geschälte Tomaten, schwarzer Pfeffer und Pizzagewürz (Oregano, Thymian, roter Pfeffer) mischen und die Zwiebel dazu geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 250 ^{o} ca. 20 Minuten backen.

Hackfleischpizza

Zutaten:

3 Pfund Mett

6 Eier

3 Zwiebeln

3 Brötchen

Paniermehl

Belag:

2 kleine Gläser Pilze

2 kleine Gläser Tomatenpaprika
oder frische Paprika (rote und grüne)

1/2 Fl. Zigeunersoße

Zutaten mit Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Senf würzen und auf ein Backblech streichen. Den Belag darauf verteilen und das Blech auf die 2. Schiene von unten schieben.
45 Min. bei 200 Grad backen.

Evtl. nach Geschmack:
nach ca. 40 Min. die Pizza mit Käse belegen und weiterbacken, bis der Käse zerlaufen ist.

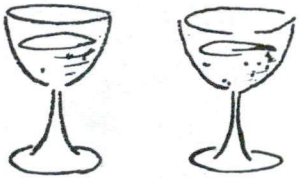
Geflügelcocktail mit Erbsen

Zutaten:
150 g gekochtes Hühnerfleisch
4 Eßl. gedünstete, abgetropfte Erbsen

Cocktailsoße:
4 Eßl. Mayonnaise
1/8 l geschlagene Sahne
1 Eßl. Ketchup
1-2 Eßl. Weinbrand
evtl. 1 Eßl. Sherry
Salz, Zucker
Zitronensaft
Salatblätter
Eischeiben

Zubereitung:
Fleisch in Streifen schneiden und mit den Erbsen vermischen.
Alle Soßenzutaten verschlagen und kräftig abschmecken.

Cocktail auf Salatblätt füllen, mit Eischeiben garnieren.



Hawai - Cocktail

Zutaten:
100 g gekochtes Hühnerfleisch
100 g Krabben
2 Scheiben Ananas
1-1 1/2 eingelegte Ingwerfrüchte
3 Eßl. Mayonnaise
Salz, Zucker
Zitronensaft
Salatblätter
blaue Weintrauben

Zubereitung:
Fleisch in Streifen schneiden, Krabben waschen, abtropfen lassen. Gut abgetropfte Ananas stifteln, Ingwer fein hacken.

Mayonnaise gut abschmecken, evtl. etwas Ingwersaft zugeben.
Alle Zutaten unterheben.

Cocktail auf Salatblatt füllen, mit Traubenbeeren verzieren.
(für ca. 6 Gläser).

Bananen - Curry - Soße

4 Bananen
1 kl. Glas Mayonaise
2 Becher Joghurt
1-2 Teel. Curry

Salz, Pfeffer
1 Teel. Zitronensaft
1 Eßl. gebräunte, geblätterte Mandeln

3 Bananen mit der Gabel zerdrücken, mit Mayonaise und Joghurt verrühren und abschmecken.
Die 4. Banane in Scheiben schneiden und unterheben.
Nach dem Anrichten mit den gebräunten Mandeln bestreuen.

Schmeckt gut zu kaltem Braten.

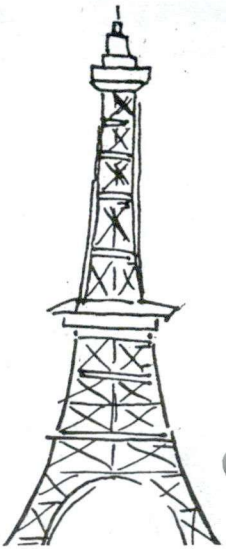
Erdbeer-Basilikum-Soße zu Frischkäse

(für 6-8 Port. als Vorspeise oder als kleines Hauptgericht)

400 g Doppelrahm-Frischkäse
100 g Butter
200 g Creme-fraiche
2 Eigelb
1 Limette
2 1/2 Eßl. grüne Pfefferkörner
500 g Erdbeeren
2 Teel. Zucker
2 Bund Basilikum

Den Frischkäse mit weicher Butter, Creme-fraiche und Eigelb leicht schaumig rühren. Die Limette dünn abreiben und auspressen. 2 Eßl. grüne Pfefferkörner zerdrücken. Den Rest zugedeckt beiseite stellen.
Limettensaft und -schale und den zerdrückten Pfeffer unter den Frischkäse rühren. Die Mischung in eine Form (1 l Inhalt) streichen und über Nacht kalt stellen.
Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und die halbe Menge der Länge nach vierteln.
Die andere Hälfte mit dem Schneidstab pürieren und den Zucker unterrühren.
Die Basilikumblättchen von den Stielen zupfen. Ein Blättchen zur Dekoration beiseite legen. Die anderen Blättchen grob hacken und mit den Erdbeervierteln unter das Püree mischen.
Die Form mit dem Frischkäse kurz in heißes Wasser tauchen und den Käse aus der Form auf eine Platte stürzen.
Mit Basilikumblättchen und grünen Pfefferkörnern garnieren. Die Soße dazu servieren.
Baguette dazu reichen.

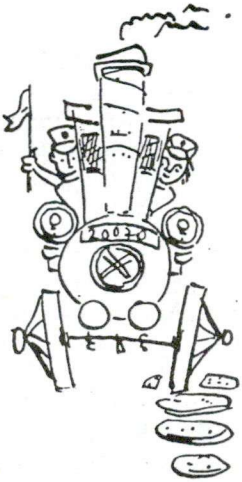
Pariser Brioches



500 g Mehl
30 g Hefe
3 Eßl. lauwarme Milch
1 Teel. Zucker
200 g Butter
4 Eier
1/2 Teel. Salz
1 Eigelb
Für die Förmchen: Butter

30 kleine Pasteten- oder Alufömchen mit Butter ausstreichen.
Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch, dem Zucker und wenig Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
Die Butter zerlassen. Die flüssige, aber nicht heiße Butter mit den Eiern und dem Salz zum Mehl geben, alles mit dem Vorteig verrühren und den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Den Teig 15 Minuten gehen lassen, dann zu einer langen Rolle formen und 30 gleich große Stücke davon abschneiden. Von jedem Teigstück ein Viertel abschneiden und mit bemehlten Händen jeweils eine große und eine kleine Kugel daraus formen. Die großen Kugeln in die Förmchen legen, in die Mitte eine Vertiefung drücken und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Die kleinen Kugeln hineinsetzen und die Brioches rundum mit Eigelb bestreichen.
Die Brioches 10 Minuten gehen lassen.
Den Backofen auf 220 Grad vorheizen, Das Gebäck auf der zweiten Schiebeleiste von unten 15-20 Minuten backen. Die Brioches aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Quiche Lorraine
Lothringer Speckkuchen



250 g Mehl
125 g Butter
Salz
3 EßL. kaltes Wasser
evtl. 1 Eigelb

100 g magerer Schinkenspeck
100 g gekochter Schinken
250 g Emmentaler Käse
4 Eier
Petersilie oder Schnittlauch
1/8 l saure Sahne
1 Teel. Edelsüß-Paprika

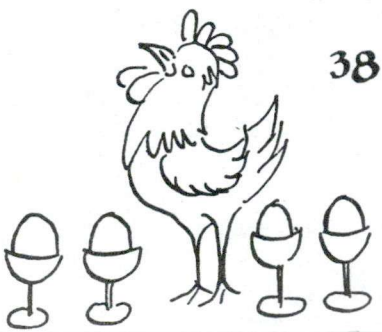
Das Mehl mit der Butter, Salz, 3 EßL. Wasser, evtl. Eigelb verkneten. 30 Min. kalt stellen. Boden und Rand einer 26er Pie- oder Springform mit dem Teig auslegen. Der Boden mit der Gabel mehrmals einstechen. Auf 200 Grad 20 Min. vorbacken.

Käse reiben, Speck würfeln, evtl. ausbraten. Schinken würfeln, die Sahne mit den Eiern verquirlen, Speck- und Käsewürfel, Petersilie und Paprikapulver damit verrühren, auf den Teig schütten und glattstreichen.
Wieder in den Backofen schieben und noch 30 Min. backen.
Warm servieren.

Zwiebel-Eier (für 4 Personen)

Zutaten: 1,5 kg Gemüsezwiebeln
4 EL Öl
2 TL Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1/2 TL gemahlenen Kümmel
6 Eier
1/2 Becher saure Sahne
200 g Emmentaler (oder Greyezer) Käse
1 EL Paprika (edelsüß), Tabasco

Zubereitung:
Gemüsezwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln unter gelegentlichen Wenden bei starker Hitze 10 Minuten glasig dünsten. Die sich bildende Flüssigkeit muß verdampfen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Eier mit Sahne, geriebenem Käse, Paprika, Salz, Pfeffer und Tabasco verrühren. Zwiebeln in eine (flache) feuerfeste Form füllen, glattstreichen. Die Eier-Käse-Mischung gleichmäßig darunter verteilen. - Im vorgeheizten Backofen bei 225 ° etwa 30 Minuten backen!



Zwiebelwähe

Zutaten:

140 g Margarine
200 ccm Wasser
400 g Mehl
1 Teel. Salz

Belag:

1,5 kg Zwiebeln
100 g durchw. Speck
60 g Mehl
100 ccm Milch
3 Becher saure Sahne
Salz, Muskat, evtl. Kümmel
2-3 Eier
100 g ger. Käse

Zubereitung:

Margarine, Wasser, Mehl und Salz mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem Teigkloß verarbeiten, 20 Min, kaltstellen. Inzwischen Zwiebeln mit der Küchenmaschine in Ringe schneiden. Speck würfeln, in einer Pfanne ausbraten. Zwiebelringe im Speckfett glasig dünsten. Mehl zufügen, anschwitzen lassen, Milch und saure Sahne zugießen, alles glattrühren und 5 Min. kochen lassen. Die Masse mit Salz, Muskat und evtl. Kümmel kräftig abschmecken.

Eier verquirlen, unter die abgekühlte Masse rühren. Boden und Rand einer gefetteten Fettpfanne mit Teig auslegen, Belag darauf verteilen, mit Käse bestreuen.

(225 Grad, ca. 40 Min., mittl. Schiebeleiste).

Hackfleischsoße zu Nudeln

4 Pers.

4 Eßl. Öl
2 Zwiebeln
250 g gemischtes Hackfleisch
Salz, Pfeffer, Paprika
1 Prise Zucker
2 Eßl. Tomatenmark
1/4 l Wasser
2 Teel. Mehl

Zwiebeln schälen, würfeln und in heißem Fett hellgelb dünsten. Hackfleisch dazugeben, anbraten und würzen. Das angerührte Mehl unter Rühren an das Fleisch gießen. Das Ganze abschmecken und zu gekochten Nudeln servieren.

Kalte Senfsoße

3 hartgekochte Eier
4 Eßlöffel Senf
1 Teelöffel gehackte Zwiebeln
6 Eßlöffel saure Sahne
2 geriebene Äpfel

Die feingehackten Eier werden mit Senf und Zwiebeln vermischt.
Nach und nach gibt man die verquirlte saure Sahne und die geriebenen Äpfel dazu.

Die Senfsoße schmeckt gut zu kaltem Braten, Eiern und Tomaten.

Geflügelcocktail "HAWAII"

1 Hähnchen	kochen, enthäuten, Fleisch würfeln
2 Scheiben Ananas 1 Dose Mandarinen 70 g Krabben	abtropfen lassen, zu dem Fleisch geben, alles vorsichtig vermischen
2 Eßl. gehackte Mandeln	in einer Pfanne anrösten, zum Fleisch geben

Marinade:
3 Eßl. Mayonaise
1/2 Becher Joghurt
3 Eßl. Dosenmilch
Saft einer Zitrone
Salz, Pfeffer,
Curry, Paprika
1 Prise Zucker

Diese vermischten Zutaten über den Salat gießen,
30 Min. ziehen lassen.
Den Salat auf Salatblättern in Gläsern anrichten.

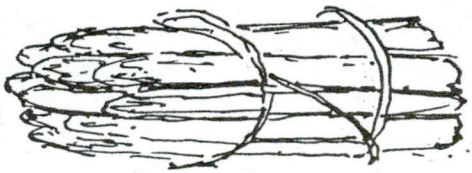
Spargel in grüner Soße

(Vorspeise für 4 Pers.)

4 hartgekochte Eier, feingehackt
1 kg Spargel
4 cl Weinessig
12 cl feines Öl
2o g gehackte Petersilie
2o g gehackter Kerbel
1o g gehackter Dill
2o g gehacktes Schnittlauch
4 g gehackte Pfeffergurken
Salz, Pfeffer

Den Spargel schälen und in Salzwasser mit einer Prise Zucker abkochen.
Soße: Öl, Essig, Kräuter und Gurken gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den abgekühlten Spargel 1 Stunde marinieren (in der Soße).

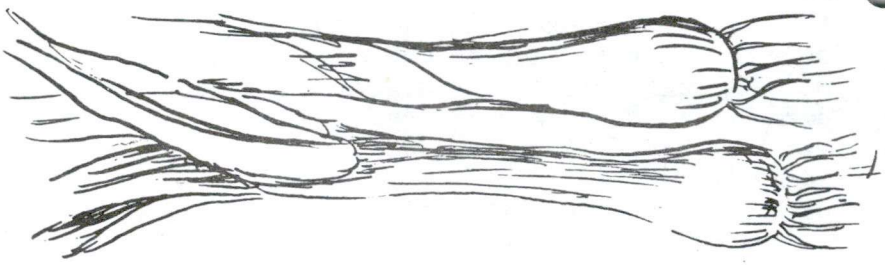
Vor dem Servieren mit den gehackten Eiern bestreuen.



Porree mit Schinken und Käse - überbacken

Porree in ca, 12 cm lange Stück schneiden, kurz in kochendem Salzwasser ziehen lassen, gut abtropfen lassen.

Mit rohem oder gekochtem Schinken und einer Scheibe Käse umwickeln, leicht pfeffern und salzen.
In eine feuerfeste Form legen, Butterflöckchen darauf und im Ofen überbacken, bis der Käse schmilzt.



Königin - Pastetchen

Zutaten:
4 gekaufte Pastetchen oder tiefgekühlter Blätterteig
1 Ei

Füllung:
200 g gekochtes Hühnerfleisch
50 g gekochter Schinken
150 g Champignons
40 g Butter
25 g Mehl
1/4 l Hühnerbrühe
1 Eigelb
2 Eßl. Sahne
Salz
Zitronensaft

Zubereitung:
Gegebenenfalls Pastetchen nach Vorschrift zubereiten.
Für die Füllung das Fleisch würfeln, den Schinken kleinschneiden, die geputzten Pilze blättrig schneiden und in etwas Butter 5 Minuten im geschlossenen Topf dünsten.
Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze bereiten, mit Hühnerbrühe ablöschen. Eigelb mit Sahne verrühren und die Soße damit legieren. Fleisch, Schinken und Pilze dazugeben und darin heiß werden lassen. Mit Salz und Zitronensaft oder Wein abschmecken.
Heiß in die Pasteten füllen und die Deckel daraufsetzen. Pasteten vor dem Füllen 5 Minuten im heißen Backofen erwärmen. Mit Salatblättern und Zitronenscheiben anrichten.

Vinaigrette

Rezept für 8 - 12 Portionen Salat

1 Teel. Salz
1/4 Teel. frisch gemahlener Pfeffer
2 EßL. Weinessig
1o cl Olivenöl

Salz, Pfeffer und Essig in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Öl hinzufügen und verrühren. Es bindet die Soße leicht.
Man kann die Vinaigrette auch mit anderen Essig- oder Ölsorten zubereiten oder mit Gewürzen und Kräutern verändern.
Für Knoblauch-Vinaigrette eine halbe Knoblauchzehe mit Salz und Pfeffer zu Brei zerstoßen, mit Essig und Öl verrühren.
Eine Senf-Vinaigrette mit 1 Teel. Senf, z.B. mit hochwertigem Dijon-Senf.
Kräuter-Vinaigrette mit frischen Kräutern wie Dill, Schnittlauch, Petersilie, Basilikum und/oder Minze zubereiten. Nach Belieben feingehackte Zwiebeln oder Schalotten hineingeben und/oder mit geriebenem Meerrettich abschmecken.

I m b i ß (Stavanger) f. 4 Pers.

Zutaten:

4 Scheiben Schellfisch (je 150 g)
4 Eßl. Essig
1/2 l Wasser
1/8 l Essig
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
4 Pfefferkörner
Salz
3 Eßl. Mayonaise
1 Eßl. Dosenmilch
etwas Dill, Zitronensaft
200 g Krabben
Salatblätter

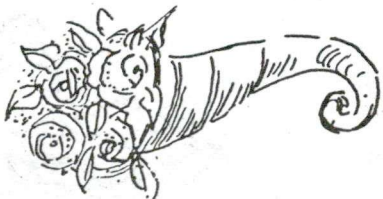
Zubereitung:

Vorbereiteten Fisch mit Essig säuern.
Aus Wasser, Essig und Gewürzen einen Sud
10 Min. kochen, Fisch hineingeben und
10 Min. auf Stufe 1 ziehen lassen.
Fisch herausnehmen, erkalten lassen, dann
in kleine Stücke teilen.

Mayonaise, Dosenmilch, gehackten Dill und
Zitronensaft zu einer Soße verrühren,
Krabben unterheben.

Große Gläser mit Salatblättern auslegen,
Fisch darauf anrichten, Krabbensoße darüber
geben und mit Dill garnieren.

Beilage: Toast

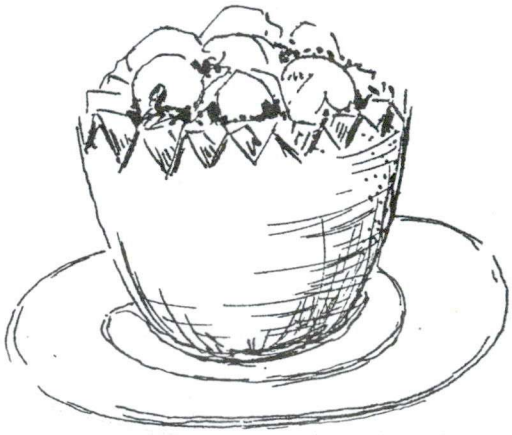


Melone "Espaquol"

1 Netz- oder Zuckermelone
1 Paket Doppelrahm-Frischkäse (200 g)
etwas Sahne oder Büchsenmilch
Mandarinenstückchen
Walnußkerne

Die gut gekühlte Melone je nach Größe vierteln oder kleiner teilen, Kernteil entfernen, die Aushöhlung mit leicht glattgerührtem Frischkäse ausspritzen, mit Mandarinenstückchen und Walnußkernen garnieren.

Ähnlich kann man Pfirsichhälften füllen. Den Käse dann mit Pfirsichsaft zu einer spritzfähigen Masse verrühren und mit Weintrauben garnieren.



Schwäbischer Zwiebelkuchen

Für den Hefeteig: 250,- Mehl
1 Ei
50,- Butter
100,- Milch
20,- Hefe

Die Zutaten für den Teig miteinander vermengen und zu einem glatten Teig kneten. An warmer Stelle 30 Min. gehen lassen.

Für die Füllung: 1,5 kg Zwiebeln
2 Essl. Öl
100,- Speckwürfel
150,- saure Sahne
3 Eier
2 Essl. Mehl
je eine Prise Salz und Kümmel

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und in Öl weich dünsten. Die Speckwürfel kurz anbraten und mit der sauren Sahne, Eiern Mehl und Gewürzen verrühren und das ganze mit den Zwiebeln vermengen.

- Den Hefeteig ausrollen und in eine Springform (28cm) legen. Die Zwiebelmasse gleichmäßig über den Teig verteilen und den Kuchen bei 220°C backen. -

Lauchkuchen

Zutaten: 300 gr. Tiefkühlblätterteig
1½ kg Lauch
etwas Butter
200 gr. gerieb. Emmentaler
4 Eier
½ Lt. Milch
250 gr. Schlagsahne
Salz, Muskat, Pfeffer
2 Schnapsgläser Kirschwasser

Zubereitung: Den Blätterteig nach Vorschrift auftauen, die Teigplatten halbieren, übereinander legen und zu einem Kreis von etwa 33 cm ø ausrollen und in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Springform legen. Den geputzten, geschnittenen Lauch in Butter dünsten und auf den Blätterteig verteilen. Käse, Eier, Milch und Sahne in einem Topf bei kleiner Hitze erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Sope mit Gewürzen und Kirschwasser abschmecken und über den Lauch in der Form verteilen.

» im Backofen bei 200° etwa 45 Minuten backen «

Aufläufe
Mehl- u. Eierspeisen

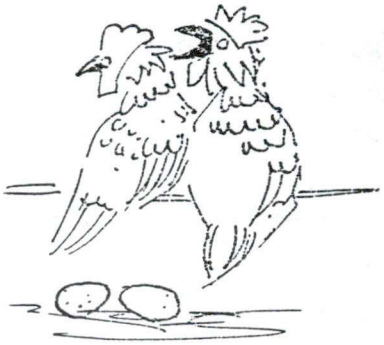
Wintgen 86

Indische Eier

30 g Margarine
30 g Mehl
1 Zwiebel
1/4 l Milch
1 Teelöffel Curry
Salz, Senf
250 g Quark
4-6 hartgekochte Eier

Von den Zutaten eine Mehlschwitze bereiten, dann den Quark dazugeben. Die gekochten Eier halbieren und in die Soße geben.

Dazu reicht man Reis.



Eier mit Kruste - China

4 hartgekochte Eier
300 g Schweinemett
400 g gekochtes Saisongemüse
2 Löffel Soja
2 Löffel Sherry
1 Löffel Kartoffelmehl
2 Teelöffel Zucker
Salz, Öl

Das Mett mit Sherry, 1 Löffel Sojasoße, Kartoffelmehl und Salz vermischen. Die hartgekochten Eier jeweils in 4 Scheiben schneiden, diese mit der zubereiteten Masse bestreichen und in erhitztem Öl braten. Das frisch gekochte Gemüse in eine vorgewärmte Schüssel füllen und mit den gebratenen Eierscheiben belegen. Die restliche Sojasoße mit den restl. Zutaten vermischen und damit die Speise übergießen.

Man reicht dazu Kartoffeln.

Pfannkuchen

mit Erdbeeren und Schokolade

400 g Erdbeeren
25 g Puderzucker
200 g Mehl
3/8 l Milch
3 Eier
Salz
20 g Zucker
60 g Butter
200 g Nußnougatcreme
1/2 Fl. Schokoladensoße

Erdbeeren vierteln, Puderzucker darübersieben.
Die nächsten 5 Zutaten verrühren. Nach 15 Minuten in der Butter sechs Pfannkuchen daraus backen.
Mit Nußnougatcreme bestreichen, Erdbeeren darüber verteilen, aufrollen. Schokoladensoße darüberziehen.

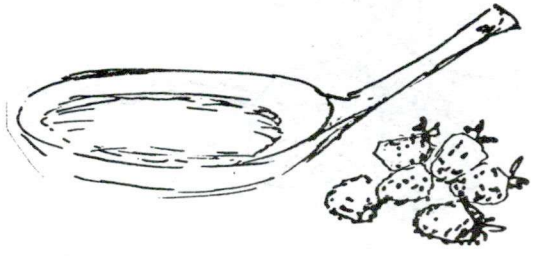
Quarkpfannkuchen mit Erdbeeren

Zutaten:

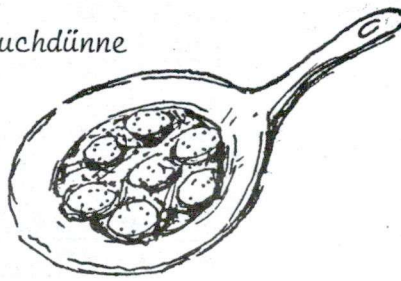
500 g Erdbeeren
50 g Zucker
3 Eßl. "Cassis"
100 g Mehl
knapp 1/4 l Milch
125 g Quark
20 g Zucker
2 Eier
(Margarine) Butterschmalz; Öl
Puderzucker

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, mit Zucker bestreuen, "Cassis" dazugeben und etwas durchziehen lassen.
Mehl, Milch, Quark, Zucker und Eier mit den Schneebesen des elektr. Handrührgerätes verrühren. In heißer Margarine auf 2, Automatikpl. 9-10, 4 Pfannkuchen backen. Jeweils die Hälfte eines Quarkpfannkuchens mit Erdbeeren belegen, die andere Hälfte darüberklappen, mit Puderzucker bestäuben. Sofort servieren.



Gefüllte Pfannkuchen



Der Teig reicht für ca. 8 hauchdünne Crêpes mit 16 cm ø.

100 g Mehl
200 ccm Milch
1/2 Teel. Salz
3 Eier
50 g Butter zum Braten.

Mehl mit Milch und Salz verrühren, die Eier untermischen. Den Teig 20 Min. quellen lassen. Vor dem Backen den Teig gut umrühren. Etwas Butter in eine Pfanne geben (auch Spezial-Crêpes Pfanne), heiß werden lassen und wenig Teig einfüllen. Von beiden Seiten backen.

Füllungen:

Kaviar-Crêpes:
1 x das Grundrezept für Pfannkuchen

2 Dosen Kaviar (je 100 g)
2 Becher Sahnejoghurt
2 Bund Dill
evtl. schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Kalter Kaviar, Sahnejoghurt und gehackter Dill über den Pfannkuchen verteilen und sofort servieren.

Muschel-Crêpes:
1 x das Grundrezept für Crêpes (Pfannkuchen)

10 g Butter
10 g Mehl
200 ccm süße Sahne
1 Dose Muscheln natur
1/2 g Safran
Salz, Pfeffer
evtl. ger. Käse oder Butterflöckchen

Butter im kleinen Topf erhitzen, Mehl darin anschwitzen, die Sahne unterrühren. Muscheln ohne Saft hineingeben, mit Safran, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Muschelsoße dünn über den Crêpes verteilen und entweder sofort servieren, oder sie mit Butterflöckchen oder Käse bestreut im Backofen überbacken.

Crêpes "Othello"

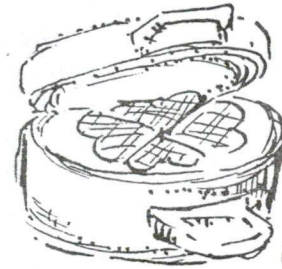
1 x das Grundrezept für Crêpes

1 große Dose Spargel
3 Beutel Parmesankäse (120 g)
100 g flüssige gebräunte Butter
40 g Butterflöckchen

Den Spargel abtropfen lassen, auf die Crêpes geben, den Parmesan darüberstreuen, mit der flüssigen Butter begießen. Die Crêpes zusammenrollen, mit Butterflöckchen belegen und bei 250 Grad im Ofen 10-15 Min. backen.

Lachsige Crêpes

1 x das Grundrezept für Crêpes



3 hartgekochte Eier
150 g Räucherlachs
2 Bund Schnittlauch
40 g Kapern ohne Flüssigkeit
175 g Sahnejoghurt
Pfeffer
evtl. geriebener Käse

Die hartgekochten Eier würfeln, Lachs in Streifen, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Mit den Kapern auf den Crêpes verteilen. Joghurt mit Pfeffer verrühren und darübergeben. Die Crêpes aufrollen und entweder sofort servieren oder, mit Käse bestreut, im Ofen bei 250 Grad 10-15 Min. backen.

b.w.

Crêpes mit Kräutern und Tomaten

1 x das Grundrezept für Crêpes

175 g Sahnejoghurt
125 g Quark
1 Teel. Basilikum
1 Teel. Thymian
200 g geräucherten oder gekochten Schinken in Würfeln
4 kleine Tomaten
75 g ger. Käse

Joghurt mit Quark verrühren, mit Thymian und Basilikum würzen. Schinkenwürfel untermischen, die Creme auf die Crêpes geben und zusammenrollen. Tomaten würfeln, mit dem Käse auf den Crêpes verteilen und bei 250 Grad im Ofen 10-15 Min. backen.

Hefeklöße auf Dampf

Man erwärmt 1/4 l Milch, gibt 1/2 Teelöffel Salz und 1 Teelöffel Zucker dazu und rühre mit dem Schneebesen ein Päckchen Hefe ein. Das läßt man ca. 2o-3o Minuten an einem möglicht warmen Ort stehen - es verdoppelt sich.

Inzwischen siebt man 1 Pfund Mehl und gibt das Milch-Hefegemisch dazu.
1 geschlagenes Ei und 8 Eßlöffel Öl kommen ebenfalls dazu.

Alles wird jetzt, am besten mit dem Knethaken, ca. 1o Min. gut durchgeknetet.

Nun läßt man den Teig zugedeckt - ohne Zugluft- an einem warmen Ort abermals 2o-3o Minuten gehen.
Wenn er sich verdoppelt hat, kann man ihn auf einem bemehlten Brett (ca. 2 cm in der Höhe) ausrollen oder leicht breitdrücken. Mit einem Glas werden die Hefeklöße ausgestochen (ergibt ca. 2o Stück).
Diese müssen nochmals 2o-3o Min. gehen.

Dann nimmt man einen möglichst breiten Kochtopf , den man zur Hälfte mit Wasser füllt. Wenn das Wasser kocht, bindet man ein Mull- oder Geschirrtuch fest darauf und legt ca. 4 Hefeklöße darauf. Sie bleiben ca. 7-8 Minuten auf dem Dampf und müssen während dieser Zeit möglichst mit einem anderen Kochtopf oder hohen Deckel abgedeckt werden, damit der Dampf nicht entweichen kann.

Auf die fertigen Hefeklöße geben wir gebräunte Butter und essen Blaubeeren oder Sauerkirschen dazu.

Nudelpfanne

250 g Nudeln
2 l Wasser
2 Teelöffel Salz
50 g Fett
1 große Zwiebel
250-375 g geräucherte Kochwurst
3 Eier
Petersilie

Nudeln im kochenden Salzwasser nach Anweisung garen, in einem Sieb abtropfen lassen.

In einer Auflaufform die Zwiebelwürfel anbraten und unter mehrmaligem Wenden die Nudeln darunter-geben. Dieses heiß werden lassen, danach die geschnittene Wurst daruntermengen und zuletzt die verquirlten Eier darübergießen, diese dann stocken lassen.

Lasagne

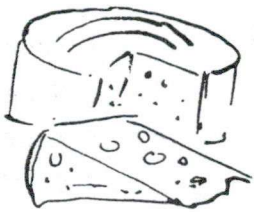
3 Eßlöffel Öl
50 g Speck
1 Zwiebel
500 g Gehacktes
Salz, Pfeffer
Basilikum, Majoran, Oregano
1 Dose Tomatenmark
1 Tasse Brühe
3 Eßlöffel Rotwein
Mit diesen Zutaten ein Ragout herstellen.

Bechamelsoße:
40 g Margarine
50 g Mehl
Salz
1/2 l Milch

Nudelteig:
300 g Mehl
2 Eier
2-3 Eßlöffel Wasser
Diese Masse ca. 10 Min. in heißem Wasser ziehen lassen oder fertige Lasagne-Nudeln verwenden; abwechselnd Nudelteig, Ragout und Soße in eine Auflaufform füllen und bei 200 Grad ca 1 Stunde backen.

Spaghetti mit Speck und Gorgonzola

Zutaten für 4 Portionen:



2 Eßl. Olivenöl
200 g durchwachsener Speck
1 Knoblauchzehe
200 g milder Gorgonzola
1/8 l süße Sahne
Tabasco
500 g Spaghetti
Salz
geriebener Parmesan

Öl erhitzen, den in sehr feine Würfel geschnittenen Speck darin auslassen. Pürierte Knoblauchzehe dazugeben, dann unter ständigem Rühren den zerbröckelten Käse untermischen und erwärmen. Soße mit Sahne glattrühren und nach Geschmack mit Tabasco würzen.

In der Zwischenzeit die Spaghetti in viel Salzwasser ca. 8-10 Minuten kochen (sie sollen noch Biß haben), abgießen und sofort mit der Soße mischen. Mit frisch geriebenem Parmesankäse bestreuen und sofort servieren.

Als Vorgericht oder als Hauptgang -dann mit grünem Salat- servieren.
Ein italienischer Weißwein paßt immer dazu.

Reste - Pfanne

1 Kochbeutel Reis
2 Stangen Porree
2 große Zwiebeln
1/2 Pfund Tomaten
1 kleine Dose Erbsen und Möhren
500 g Fleischwurst oder Fleischreste
Margarine
1 Dose Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Oregano

Reis garkochen.
Wurst in kleine Würfel schneiden und anbraten.
Porree, Zwiebeln und Tomaten hinzufügen und mitdünsten. Erbsen und Möhren hinzugeben, 10 Minuten dünsten, wenn nötig, etwas Wasser zugeben. Tomatenmark unterrühren.

Alles mit Salz, Pfeffer und Oregano kräftig abschmecken.
Reis unterrühren.

Reisauflauf mit Fleischwurst

Zutaten:

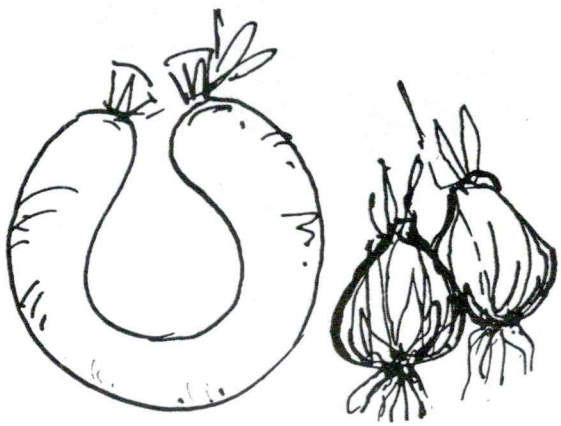
250 g Reis
1 kleine Dose Erbsen
250 g Fleischwurst
100 g gehackte Zwiebeln
3 Eßl. Margarine
2 Tomaten
1/8 l Dosenmilch
2 Eier
Salz, Pfeffer, edelsüßer Paprika

Zubereitung:

Reis in Salzwasser garkochen. Erbsen abtropfen, Fleischwurst in Würfel schneiden. Zwiebeln 5 Min. dünsten.

Auflaufform mit Margarine bestreichen. Zutaten schichtweise einfüllen.

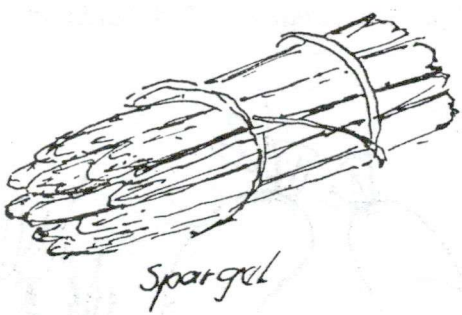
Dosenmilch, Eier und Gewürze verquirlen, auf die Masse gießen und bei 200 Grad 10 Min. im vorgeheizten Backofen backen.



Spargel-Schinken-Auflauf

Zutaten: 1 Pfd. Spargel
1/2 l Salzwasser
4 Eier
1/8 l saure Sahne
1 EL Petersilie, Muskat und Pfeffer
100 g gekochten Schinken

Zubereitung:
Eier mit der Sahne, Pfeffer, Muskat und dem Schinken (gewürfelt) verrühren. Zusammen mit dem Spargel in eine Auflaufform geben.
Bei 225 ^{o} etwa 20 Minuten stocken lassen.



Paprika - Schinken - Auflauf

4 Scheiben Toastbrot
1/2 Paprika
1 Tasse kleingeschnittene Zwiebeln
2 Eier
1 Tasse Milch
2 dicke Scheiben gekochten Schinken
mittelalten Gouda
Senf, Tabasco, Worchestersoße
Chili

Auflaufform fetten.

Kleingeschnittene Paprika mit den Zwiebeln in der Pfanne dünsten.
Gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden.

Auflaufform mit 2 Scheiben Toastbrot, die mit Margarine oder Butter und je 1 Teel. Senf beschmiert sind, auslegen. Darüber kommen die Zwiebeln mit Paprika, der gewürfelte gekochte Schinken und der geraspelte Käse. Die restl. Scheiben Toastbrot, ebenfalls mit Butter und Senf beschmiert, darüber legen.

2 Eier schlagen, 1 Tasse Milch dazu, Worchestersoße und Tabasco.

Auf das Brot in der Auflaufform etwas Chili streuen, die Eiermischung darüberschütten und ca. 1 Stunde stehen lassen.
Dann bei 190 Grad ca. 35-40 Min. im Ofen backen und sofort essen. Es fällt sonst leicht zusammen.

Chicoree-Schinken-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:
500 g Chicoree
50 g Butter
375 g gekochter Schinken
Salz
Pfeffer aus der Mühle
etwas Knoblauchpulver
75 g frisch geriebener Käse

Chicoree waschen, in Stücke schneiden, abtropfen lassen.
Butter schmelzen lassen, den Chicoree darin andünsten, nach knapp 4 Minuten den streifig geschnittenen Schinken dazugeben, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und noch eine Minute dünsten. Abschmecken und nach Wunsch mit Knoblauchpulver würzen, noch heiß in eine Auflaufform (am besten eine flache) füllen, mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad (Gas 4) etwa 10 Min. überbacken.
Reichen Sie diesen Auflauf als Vorgericht oder auch zum Abendessen.

Paprika - Auflauf

Je 1 grüne und rote Paprikaschote
1 gestr. Eßlöffel Salz
2 Scheiben Weißbrot
500 g Schweinehackfleisch
1 gestr. Teelöffel schwarzer Pfeffer
2 gestr. Teelöffel Paprikapulver
10 mittelgroße Kartoffeln
2 Bouillonwürfel
1/2 Tasse saure Sahne
4 geh. Eßl. geriebener Käse

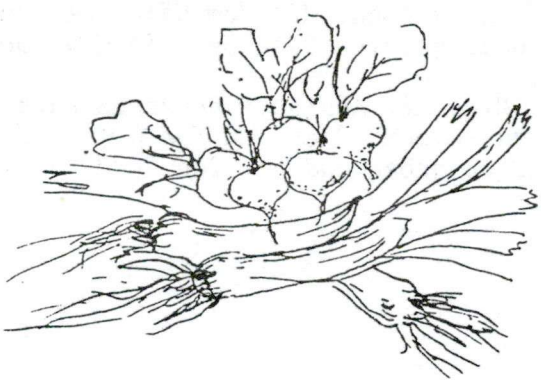
Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und abspülen. Mit 3/4 l Wasser und 1/2 Eßl. Salz 5 Minuten kochen, abgießen und abtropfen lassen. Das Brot mit etwas heißem Wasser übergießen und sofort ausdrücken. Mit dem Fleisch, dem restlichen Salz, dem Pfeffer und dem Paprikapulver gründlich mischen.
Die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Mit der Hälfte der Kartoffelscheiben eine feuerfeste Form oder einen Tontopf auslegen. Darauf je 1/2 grüne und rote Paprikaschote, die Fleischmasse und wieder Paprikaschoten einfüllen. Mit den restlichen Kartoffelscheiben bedecken. In 1/2 l heißem Wasser die Bouillonwürfel lösen und zusammen mit der sauren Sahne über den Auflauf gießen. Mit dem Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 60 Min. backen.
Nach 10 Min. mit Alufolie bedecken oder einen Deckel aufsetzen. Oder den Tontopf in den kalten Ofen geben und bei 200 Grad 90 Min. backen.

Gehacktesauflauf

Zutaten:
- 500 g Rindergehacktes
- 250 g Mett
- 2 gekochte Kartoffeln
- 1 EL Paniermehl
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian nach Geschmack
- 1 Ecke Adler-Sahne Käse
- 2 Stangen Porree (oder mehr)
- 1 Dose Champignons (in Scheiben geschnitten)
- 3 Tomaten oder 1 Glas Tomaten-Paprika

Zubereitung:

Das Rindergehackte und das Mett werden miteinander vermengt. Die zerdrückten Kartoffeln, das Paniermehl, die Zwiebeln, sowie die Gewürze werden hinzugefügt. Die zubereitete Fleischmasse wird in eine gefettete Auflaufform gegeben. Nun wird der kleingeschnittene Porree kurz abgekocht und anschließend über das Fleisch gestreut. Ebenso gibt man die Champignons und die Käseflocken darüber. Das Ganze wird mit Tomatenviertel verziert und im vorgeheizten Backofen bei 225 ° (mittlere Schiene) ca. 60 Minuten gebacken.

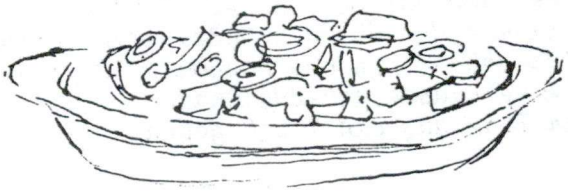


Gefüllter Kohlauflauf

Zutaten für 4-5 Personen:

1 kleiner Kopf Weißkohl
3 gestr. Teel. Salz
1 altbackenes Brötchen
50 g Butter
400 g Hackfleisch
1 Messersp. geriebene Muskatnuß
1/2 Teel. Selleriesalz
2 gestr. Teel. edelsüßes Paprikapulver
1/2 Tasse eingelegte rote Paprikaschoten
1 P. Bratensoße
4 Eßl. Dosenmilch
4 Eßl. geriebenen Käse

Den Kohlkopf putzen, waschen und die Blätter ablösen. Diese in Wasser mit 2 gestr. Teel. Salz 15 Min. kochen; dann abgießen.
Das Brötchen einweichen und wieder ausdrücken. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Den Backofen vorheizen.
Das Hackfleisch mit dem Brötchen, den Gewürzen und 1 gestr. Teelöffel Salz vermischen. Die Hälfte der Kohlblätter in die Form legen, darauf die Hälfte der Fleischmischung und der Paprikaschoten; dann wieder Kohlblätter, Fleisch und Paprikaschoten einfüllen.
Die Bratensoße nach Vorschrift bereiten; die Dosenmilch einrühren und die Soße über den Auflauf gießen. Diesen mit dem geriebenen Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 25-35 Min. backen.



Mussakā Orient

Diese Mischung aus Hackbraten und Gemüseauflauf stammt aus der Türkei, ist aber heute in allen Ländern zu finden, die einst von den Türken beherrscht wurden - von Jugoslawien über Griechenland bis nach Bulgarien. Meist wird Lamm- oder Hammelfleisch als Hauptzutat verwendet.
Das folgende Rezept nennt gemischtes Hackfleisch. Auberginen dürfen nicht fehlen, Kartoffeln können dagegen wegbleiben. Wichtig ist der Guß, die sogenannte "Saliwka".

500 g Kartoffeln, 1/8 l Öl, Salz
4 Auberginen, 2 Zwiebeln,
500 g gemischtes Hackfleisch,
Pfeffer, Paprika, etwas Thymian,
Rosmarin, Salbei, 2 EL Tomatenmark,
1/8 l Fleischbrühe

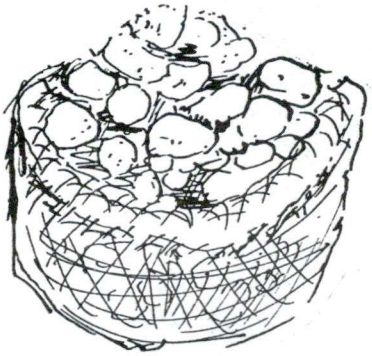
Guß "Saliwka": 1 Becher Joghurt, 3 Eier,
1 Messerspitze Backpulver
2 EL Mehl, Salz

Kartoffeln schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden und in heißem Öl anbraten, nur leicht salzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Auberginen halbieren, salzen und 30 Minuten stehen lassen, in heißem Öl braten, bis sich das Fruchtfleisch herauskratzen läßt. Dann gehackte Zwiebeln und Hackfleisch im Öl anbraten, Auberginenfleisch untermischen, würzen und unter Umrühren einige Zeit schmoren lassen. Tomatenmark dazugeben und mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen.
In eine feuerfeste eingefettete Form abwechselnd Kartoffeln und Hackfleischmasse schichten, etwas Brühe angießen und das Gericht 40 Minuten im Ofen garen. Joghurt mit den übrigen Gußzutaten verrühren, über das Mussakā gießen und nochmals 10 Minuten backen, bis sich eine Kruste gebildet hat.
In der Form auf den Tisch geben.

Hoppelpoppel in der Auflaufform

750 g Kartoffeln
60 g Butter
2 Zwiebeln
150 g gekochter Schinken
1 Dose Pfifferlinge
Salz, Pfeffer
1 Messersp. Liebstöckl
150 g mittelalter Gouda
4 Eier
1/8 l Milch
1/2 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
50 g alter Holland-Gouda

Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden.
Eine Auflaufform buttern.
In einer Pfanne die Butter erhitzen, die Zwiebel darin dünsten, dann den Schinken gewürfelt darin anbraten. Nun die abgetropften Pfifferlinge zufügen und ca. 5-8 Minuten mitdünsten, würzen und abschmecken.
Die Kartoffelscheiben mit dem grob geraffelten Gouda in die Form schichten.
Eier, Milch und gehackte Kräuter verquirlen und über die Kartoffeln gießen. Mit geriebenem alten Gouda bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200-225 Grad etwa 30 Minuten überbacken.



Phantasie-Auflauf

3 oder 4 rohe Schnitzel gepfeffert und gesalzen hinter- bzw. nebeneinander in eine gefettete Form legen.
Mit Zwiebelringen belegen und Paprikapulver bestreuen.
Mit gemischtem angemachten Gehackten belegen ca. 2 bis 3 cm hoch (oder nach Belieben).
Darauf geschnittene Pilze aus dem Glas (ohne Flüssigkeit) verteilen und alles gut mit schmelzfähigem Käse, am besten Gouda, belegen und abdecken.
Nach einer guten halben Stunde Garzeit im Backofen mit einem Becher süßer Sahne übergießen.

Garzeit: ca. 1 1/2 Stunden
Elektroherd: ca. 220 °

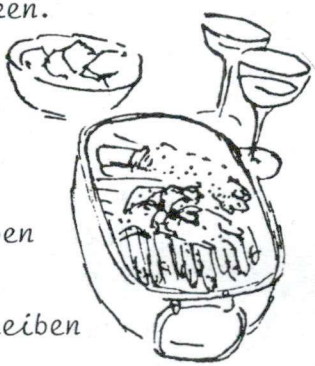
Pikanter Resteauflauf

Kartoffelbreireste
Gemüsereste
Fleisch-oder Fischreste
nach Belieben 1/8 l Bratensoße oder
1/8 l saure Sahne oder
Eiermilch aus 1 Ei, 1/8 l Milch, Gewürzen.

Semmelmehl, geriebener Käse, Fettflöckchen.

Die Hälfte des Kartoffelbreies in eine gefettete Auflaufform geben, darauf Reste von Gemüse, Fleisch oder Fisch, darüber Bratensoße, saure Sahne oder Eiermilch gießen, den Abschluß bildet der restliche Kartoffelbrei.
Mit Käse und Semmelbröseln bestreuen, mit Fettflöckchen belegen.
30-35 Min. bei 240-250 Grad backen.

Beilage: Frischkostsalat



Mettwurstauflauf

Pellkartoffeln kochen, in Scheiben schneiden.
Luftgetrocknete Mettwurst in Scheiben schneiden.
Abwechselnd in eine gefettete feuerfeste Form schichten.
1-2 Eier mit Salz und Pfeffer verrühren, über die letzte Schicht (Kartoffeln) gießen, mit Butterflöckchen belegen.
Backzeit: bei 160-170 Grad ca. 1 Stunde.

Quarkauflauf mit Schinken

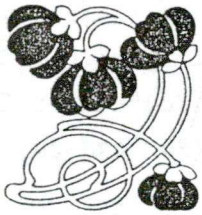
2 Personen

250 g Quark
knapp 1/8 l Milch
1 Eßl. Stärkemehl
2 Eigelb
100 g gekochter Schinken
2 Eiweiß
Salz

2 Eßl. Semmelmehl
Butter

Quark, Milch, Stärkemehl und Eigelb verrühren, Schinkenwürfel und Eischnee unterziehen, abschmecken und in eine gefettete Auflaufform füllen.
Mit Semmelmehl und Fettflöckchen obenauf backen.
20-30 Minuten bei 200-225 Grad.

Dazu Tomatensoße und Salat reichen.



Rhabarberauflauf mit Sahne

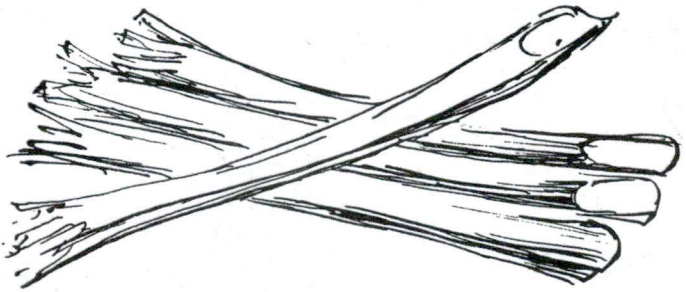
300 g Rhabarber
100 g Zucker
125 g Zwieback
50-60 g Butter
3 Eier
30 g Zucker
1 Vanillinzucker
40 g Gustin
1 Teelöffel Backpulver
6-7 Eßl. süße oder saure Sahne

Rhabarber in 4 cm lange Stücke schneiden und mit 100 g Zucker Saft ziehen lassen, dann zum Kochen bringen und kalt stellen.

Der Zwieback wird von beiden Seiten mit Butter bestrichen und auf den Boden einer gefetteten Auflaufform gelegt. Darauf gibt man den erkalteten Rhabarber und folgende Eimasse:

Eigelb, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen, steifgeschlagenes Eiweiß darauf geben. Backpulver und Gustin darüber und alles vorsichtig unterziehen, zum Schluß die Sahne unterheben.

35-45 Min. bei guter Mittelhitze goldbraun backen.



Quarkauflauf mit Äpfeln

Zutaten:

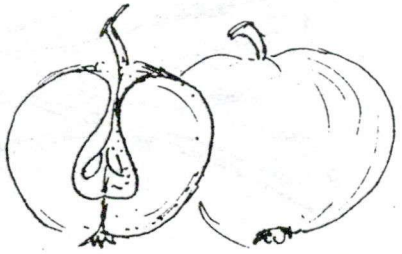
3 Eigelb
125 g Zucker
500 g Quark
1/2 Zitronengelb
75 g Grieß
1/2 P. Backpulver
500 g Äpfel
3 Eiweiß

Zubereitung:

Eigelb und Zucker schaumig rühren, Quark, Zitronengelb und Grieß, mit Backpulver vermengt, zusetzen.
Die Äpfel schälen, in feine Scheiben schneiden oder raspeln, in die Quarkmasse geben.
Zuletzt den steifen Eischnee unterheben.
In eine gefettete Auflaufform füllen und in den vorgeheizten Backofen stellen.

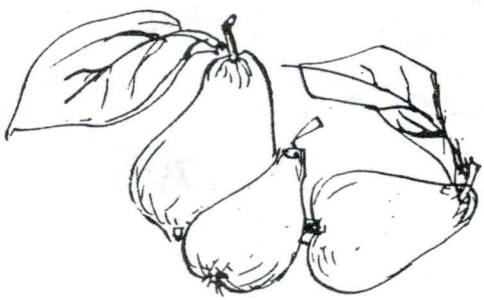
Einsetzen: Rost untere Schiene
Backen: 35-40 Min. bei 200 Grad
5-10 Min. bei 0 Grad

Veränderung:
Natürlich lassen sich auch andere frische oder eingefrorene, angetaute oder eingemachte Obstsorten verwenden, den Saft aber zurücklassen. Besonders gut sind entsteinte saure Kirschen, nach Belieben dann etwas nachzuckern.



Birnen-Reis-Auflauf (6 Portionen)

125 g Reis, 1/2 ℓ Milch, 2 EL Zucker, 1 P. Vanillezucker 5 Minuten kochen.
1 Dose oder Glas Birnen (ohne Saft), 1/8 ℓ roten Traubensaft 5 Minuten dünsten.
3 Eigelb unter den kalten Reis geben und gut durchrühren. Dann die Birnen dazu geben.
Alles in eine ofenfeste Form geben. 3 Eiweiß, 3 EL Wasser und 30 g Zucker steif schlagen und auf dem Reis verteilen.
Bei 225 ^{o} hellbraun überbacken.



Suppen
Topfgerichte

Wintyan 86

Chinesischer Eintopf

1 Suppenhuhn mit vielen Küchenkräutern garkochen und in kleine Stücke schneiden.

4 EBl. Öl in einem Brattopf erhitzen,
1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe würfeln und goldgelb rösten.
150 g Bambussprossen (Dose) in Scheiben schneiden und dazugeben,
2-3 Paprikaschoten in Streifen schneiden, vorgaren, mit
150 g Sojakeimen (Dose) und
1 großen Dose geschnittenen Champignons ebenfalls in den Bratentopf geben und etwa 5 Minuten schmoren lassen.
1/4 l abgeschmeckte Hühnerbrühe mit 1 EBl. Stärkemehl verrühren und zum Gemüse geben.
Mit Salz und Sojasoße abschmecken.
Fleisch unterheben.

Dazu Reis servieren.

Mulligatawny - Suppe

Zutaten:

1 Suppenhuhn
Salz, Suppengrün
Fett
3 Zwiebeln
2 Äpfel
3 Eßl. Mehl
Ananassaft
2 Bananen
2 Becher Sahne

Suppenhuhn mit Salz und Suppengrün kochen. Fett schmelzen, geriebene Zwiebeln glasig werden lassen, geriebene Äpfel dazugeben, Mehl einrühren, die Brühe, Ananassaft, 2 zerdrückte Bananen dazugeben, mit Salz, Pfeffer und reichlich Currypulver abschmecken, Sahne dazugießen.

Mandelblättchen in Butter rösten und in die Suppentassen geben.

Hackepeters Gemüsetopf

Zutaten für 4 Personen:

100 g durchwachsener Speck
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
500 g grüne Bohnen
2 Eßl. Öl
400 g Schweinehackfleisch
2 Zweige Bohnenkraut
1/2 l heiße Fleischbrühe
2 rote Paprikaschoten
250 g Tomaten
1/2 Teel. edelsüßes Paprikapulver
1 Prise getrockneter Salbei
Salz

Zubereitungszeit: 30 Min., Garzeit: 50 Min.

Den Speck in kleine Würfel schneiden, die Zwiebeln und die Knoblauchzehen fein hacken. Die Bohnen putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
Das Öl in einer Kasserolle erhitzen, den Speck, die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig braten. Das Hackfleisch zugeben und unter gelegentlichem Rühren bei leichter Hitze anbräunen. Die Bohnen mit dem Bohnenkraut zum Hackfleisch geben. Die heiße Fleischbrühe zugießen und alles 30 Min. köcheln lassen.
Die Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden, die Tomaten brühen, häuten und halbieren. Schoten und Tomaten zum Hackfleisch geben, gut durchrühren und alles weitere 20 Min. garen. Den Gemüsetopf mit den Gewürzen und vorsichtig mit Salz abschmecken.

Dazu paßt: Bauernbrot oder Stangenweißbrot.

Rheinischer Eintopf

Zutaten:

250 g Magerspeck -geräuchert-
10 g Margarine
2 Zwiebeln
500 g grüne Bohnen
250 g Tomaten
500 g Kartoffeln -geschält-
1/8 l Flüssigkeit
Salz, Paprika
Petersilie

Zubereitung:

Die kleingeschnittenen Zwiebeln in dem ausgelassenen Speck und der Margarine andünsten. Die gebrochenen Bohnen, die abgezogenen, in Viertel geschnittenen Tomaten und die kleingeschnittenen Kartoffeln schichtweise dazugeben, mit der Flüssigkeit auffüllen und würzen.

Ankochen auf Stufe 3, auf Stufe 1 weitergaren 25 Min., ohne Strom 10 Min. (Automatikplatte 6-7)

Das Gericht mit gehackter Petersilie anrichten.

Schwäbischer Eintopf:
"Gaisburger Marsch"

Zutaten:

1 1/2 Würfel "Maggi"-Klare Fleischsuppe
500 g Rindfleisch
250 g Kartoffeln
1 P. tiefgefrorenes Suppengemüse
1 Zwiebel
150 g Spätzle
10 g Butter

Zubereitung:

1 1/2 l Wasser zum Kochen bringen.
1 1/2 Würfel "Maggi"-Klare Fleischsuppe darin zubereiten.

In Würfel geschnittenes Rindfleisch zufügen, 60 Min. kochen. Kartoffelwürfel und Suppengemüse zugeben und weitere 20 Min. kochen.

Zwiebelwürfel in Butter andünsten und gekochte Spätzle darin schwenken.

Den Eintopf damit anrichten.

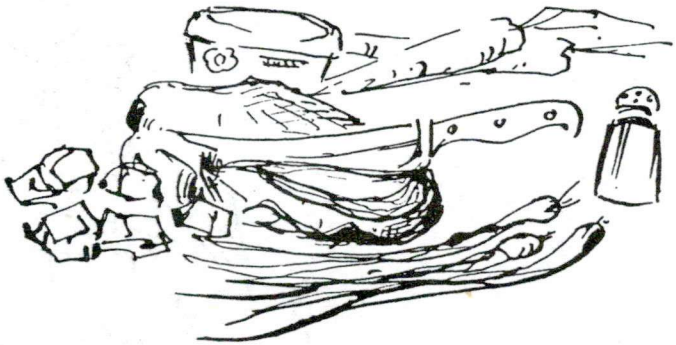
Vegetarischer Eintopf

Zutaten:

30 g Margarine
2 Zwiebeln
500 g Gemüse der Saison
1/2 Teel. Thymian
150 g Hirse
1 Gemüsebouillonwürfel
3/4 l Wasser
Salz, Pfeffer, Suppenwürze
3 Eßl. ger. Käse

Zubereitung:

Margarine im Topf erhitzen, Zwiebelwürfel goldgelb dünsten, dann kleingeschnittenes Gemüse andünsten.
Thymian, Hirse und Bouillonwürfel zufügen, mit Wasser auffüllen, würzen, aufkochen und 20 Min. auf 1, Automatikplatte 5-6, garen.
Den Eintopf nochmals abschmecken, mit Käse bestreut servieren.

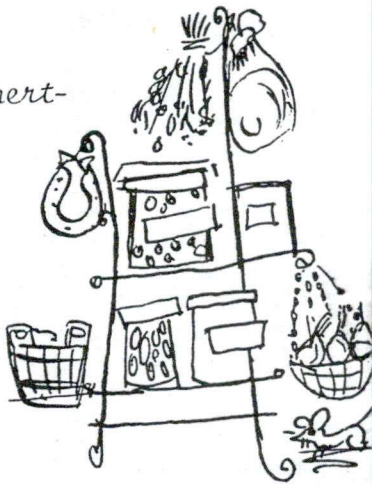


Linseneintopf im Dampfdrucktopf

Zutaten:

250 g Linsen
1 1/4 l Wasser
250-375 g Magerspeck -geräuchert-
500 g Kartoffeln -geschält-
1 Möhre
1 Stange Lauch
Salz
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
2 Nelken

Essig
1/8 l saure Sahne
Petersilie

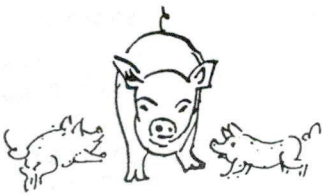


Zubereitung:

Die Linsen mit Wasser, gewürfeltem Magerspeck, Kartoffelstückchen, zerkleinertem Gemüse und der mit Lorbeerblatt und Nelken gespickten Zwiebel in einen Topf geben. Auf Stufe 3 ankochen (Kochregler im Topfdeckel auf Stufe 2 stellen), bis der 1. Ring sichtbar ist, umschalten auf Stufe 1 und 15 Min. garen. Topf abdampfen und den Eintopf mit Essig, saurer Sahne und gehackter Petersilie abschmecken.

Bei eingeweichten Linsen verkürzt sich die Garzeit um 5 Minuten.

Hackfleisch-Schüssel "Laos"



Zutaten:

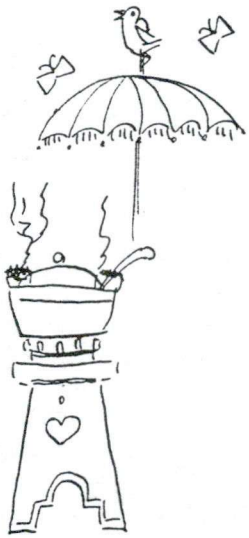
3 Eßl. Pflanzenöl
125 g Langkornreis
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Stange Lauch
1 Paprikaschote
500 g gemischtes Hackfleisch
2-3 Chilischoten oder Chilipulver
1/4 l Fleischbrühe
Salz, Paprika
etwas Senf
etwas abgeriebene Zitronenschale
Zitronensaft
Zucker
gehackte Minzeblätter
Cayennepfeffer

Zubereitung:

Das Öl heiß werden lassen, den Reis hineinschütten und unter Wenden glasig braten. Die Zwiebel fein hacken und dazugeben. Den Knoblauch darüber zerdrücken. Den Lauch putzen, in Scheiben schneiden und ebenfalls dazugeben.

Die Paprikaschote entkernen, die weißen Innenhäute herauslösen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Mit zum Reis geben.
Der zerrupfte Hackfleisch zufügen und anbraten. Mit der Fleischbrühe auffüllen, mit Chili, Salz, Pfeffer und Senf sowie der Zitronenschale würzen. Zugedeckt etwa 15 Min. kochen.
Das fertige Gericht mit Zitronensaft, einer Prise Zucker, der Minze und einem Hauch Cayennepfeffer pikant abschmecken.

Bigosch



Zutaten:

250 g Magerspeck -geräuchert-
250 g Möhren
250 g Kohlrabi
250 g Sellerie
250 g Zwiebeln
500 g Kartoffeln -geschält-
Salz
1/4-3/8 l Wasser
Petersilie

Zubereitung:

Den Speck in große Würfel schneiden und auf dem Topfboden verteilen, darüber das gleichmäßig zerkleinerte Gemüse, Kartoffelstücke, Salz und Wasser geben.

Auf Stufe 3 ankochen, auf Stufe 1 weitergaren, 20-30 Min., ohne Strom 10 Min. (Automatik-Pl. 6-7).

L a b s k a u s - NORWEGISCH

Seemann ahoi! Wenn die Brigg vorm Wind steht, steht in der Kombüse der Labskaus bereit.

- - - - - - -

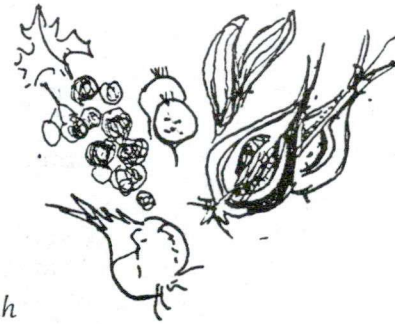
Aus Norwegen stammend, wie mancher brave Seebär, ist er seit den Zeiten der Gaffelschoner aus dem Küchenzettel der christlichen Seefahrt nicht mehr wegzudenken.

Für 4 Personen brauchen Sie:
500 g gepökeltes, gekochtes Rindfleisch, es kann auch Corned-beef sein, durch den Wolf gedreht
4 Eßlöffel Zwiebelwürfel
1 kg gekochte, gestampfte Kartoffeln
50 g Fett
4 Salzgurken
ca. 1/8 l Gurkenessig.

Im heißen Fett werden die Zwiebelwürfel goldgelb angedämpft, dann das Fleisch dazugeschüttet. Gut mitdämpfen lassen. Nach etwa 5 Minuten die gestampften, heißen Kartoffeln daruntermischen. Der Gurkenessig kommt hinzu, und alles wird mit etwas Muskat und Suppenwürze geschmacklich abgerundet. Dieses Gericht soll eine Konsistenz haben wie normaler Kartoffelbrei. Unter Umständen kann noch etwas Fleischbrühe hinzugefügt werden.

Beilage: saure Gurken oder rote Beete.

Mancherorts ist von durchgedrehten Salzheringen als Beimischung die Rede. Das sind Zutaten der Landratten. Bei der christlichen Seefahrt ging es ohne ab. Aber die Krönung des Labskaus mit einem frischen Spiegelei ist durchaus seemannsgerecht.



Chili con carne

Zutaten für 4 Personen:

1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 grüne Paprikaschote
4 Eßl. Öl
500 g gemischtes Hackfleisch
2 getrocknete Chilischoten
1 kg geschälte Tomaten aus der Dose
1 Lorbeerblatt
1/2 Teel. getrockneter Oregano
500 g rote Bohnen aus der Dose
Salz, schwarzer Pfeffer,
Cayennepfeffer, Tabascosoße

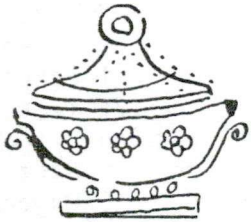
Zubereitungszeit: 50 Min.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein hacken. Die Paprikaschote putzen, waschen und in Würfel schneiden.
Das Öl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig braten. Das Hackfleisch und die Paprikaschote zugeben und bei starker Hitze unter Rühren 5 Min. anbraten. Die getrockneten Chilischoten kleinschneiden.
Die Tomaten mit dem Saft, das Lorbeerblatt, den Oregano und die Chilischoten zugeben. Alles 15 Min. bei milder Hitze kochen lassen. Die Bohnen abtropfen lassen und zur Hackfleischmischung geben. Das Gericht weitere 10 Min. köcheln lassen.
Den Eintopf mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Tabascosoße scharf abschmecken.

Dazu paßt: Stangenweißbrot

Pot-au-feu

Französischer Suppentopf (6 Pers.)



1 kg Rindfleisch
500 g Rinderbrust mit Knochen
500 g Markknochen
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
6 Nelken
Salz
2 Stangen Porree
300 g Möhren
300 g Sellerie (1 Knolle)
1 kleiner Weißkohl
2 Bund Petersilie
Thymian frisch oder 2 Teel. getrockneter
frisch gem. Pfeffer

Fleisch, Knochen, abgezogene Zwiebeln, zerdrückte Knoblauchzehen, Lorbeerblätter und Nelken in einen großen Topf geben. Mit 2 1/2 l Wasser übergießen (das Fleisch soll bedeckt sein) und zum Kochen bringen. 1 1/2 Std. bei kleiner Hitze kochen.
Das grob geschnittene Gemüse, ein Bund Petersilie und Thymian zum Fleisch geben. Pfeffern und noch 30 Min. im geschlossenen Topf garen. Topfinhalt auf ein Sieb geben. Die Brühe noch einmal aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehackter Petersilie bestreuen und als Vorsuppe servieren.

Das Fleisch von den Knochen lösen, in Scheiben schneiden und mit Gemüse als Hauptgericht servieren.

Dazu: Salzkartoffeln, Cornichons, verschiedene Senfsorten, Meerrettich.

Sojanka - Suppe

Zutaten für ca. 10 Personen:

1.500 g Fleisch nach Wahl, als Hauptmenge Rindfleisch nehmen, dann Schweinefleisch, evtl. noch etwas Kasseler
200 g Zwiebeln
200 g rohen Schinken
200 g Salami
100 g Salz- oder Gewürzgurken
50 g Kapern
10 Stück Wiener Würstchen
2-3 Paprikaschoten
1 große Dose Champignons oder auch frische Pilze nach Wahl
4 Eßl. Tomatenmark
2 große Fleischbrühwürfel
falls vorhanden, Sojanka-Gewürzmischung, sonst Pfeffer, Salz, Paprika und Curry
2 Pimentkörner
2 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1/2 Zitrone
4 Eßl. saure Sahne
Dill

Zubereitung:

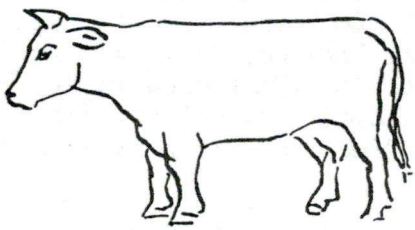
Zwiebeln in Öl schnwitzen (nicht braun werden lassen), dann Fleisch, Würstchen, Schinken und Salami gut durchbraten, danach Gurken, Kapern und Tomatenmark dazugeben und mit nachfolgender Brühe auffüllen:
1 1/2 l Brühe aus den Pimentkörnern, den Pfefferkörnern, der Fleischbrühe, dem Lorbeerblatt, dem Saft der halben Zitrone, Salz und den übrigen Gewürzen herstellen (Dill auch in die Brühe geben). Als letzte Zutat die saure Sahne dazugeben und die Suppe mit Dill und Zitronenscheiben servieren.

Gulaschsuppen - Eintopf

(für 6 Personen - je 1 Tasse)

400 g Schweinefleisch
300 g Rindfleisch
4 Zwiebeln
2 Möhren
2 grüne Paprikaschoten
1 kleine Dose geschälte Tomaten
2 Eßl. Öl
Salz, Pfeffer, Knoblauchsalz
Paprikapulver
1 l Würfelbrühe
1/8 l süße Sahne

Das Fleisch würfeln und dabei von Häutchen und Sehnen befreien. Die geschälten Zwiebeln in Ringe, die geputzten Möhren in Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten in Streifen zerteilen, die Tomaten grob zerkleinern.
Das Öl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebelringe darin glasig braten. Dann das Fleisch hineingeben und von allen Seiten braun braten. Möhren und Paprikastreifen sowie die Tomaten mit der Flüssigkeit unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauchsalz und Paprikapulver würzen. Die Brühe angießen und die Suppe gut 60 Minuten kochen lassen.
Vor dem Servieren noch einmal abschmecken. Zum Schluß die Sahne unterziehen.



Gulaschsuppe mit Rotwein

Zutaten:

40 g Fett
500 g Rindfleisch
300 g Zwiebeln
1 kleine Dose geschälte Tomaten
2 große Paprikaschoten
1 Flasche trockenen Rotwein
Kümmel
Salz, Pfeffer
Knoblauch, Paprika
1 kleine Dose Mais
1 kleine Dose Champignons 3. Wahl
etwas Weinbrand zum Abschmecken

Zubereitung:

Das Fett im Topf erhitzen und darin das in kleine Würfel geschnittene Fleisch anbraten. Die geschnittenen und gewürfelten Zwiebeln dazugeben und ebenfalls anbraten. Dann die Tomaten, die in Streifen geschnittene Paprikaschote hinzugeben. Mit Rotwein auffüllen, mit den Gewürzen abschmecken und alles ca. 1 - 1 1/2 Std. leicht kochen lassen. Zehn Minuten vor Garzeitende Mais und Champignons in die Suppe geben. Zum Schluß nochmals mit den Gewürzen und mit Weinbrand abschmecken.

E-Herd: Anbraten Stufe 2 oder A-Pl. 8-10
Schmoren Stufe 1 oder A-Pl. 4-5
Gasherd: Anbraten mittl. Flamme
Schmoren kleine Flamme

Serbische Bohnensuppe

Zutaten:

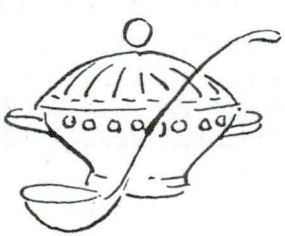
2 Eßl. Öl
150 g durchwachsener Speck
2 große Zwiebeln
1 Pfund Kasseler (ohne Knochen)
1 l Wasser
1 Dose weiße Bohnen
1 Stange Porree
1/4 Selleriekнolle
1 dicke Möhre
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
4 Eßl. Tomatenketchup
4 Eßl. Chilisoße

1 Eßl. Mehl mit süßer Sahne binden

Zubereitung:

Öl, Speck und Zwiebeln schmoren. Wasser hinzugeben, dann das geschnittene Gemüse, zum Kochen kommen lassen, das kleingeschnittene Kasseler zugeben und alles 15 Min. auf kleiner Flamme kochen.

Zum Schluß mit Mehl und Sahne binden.

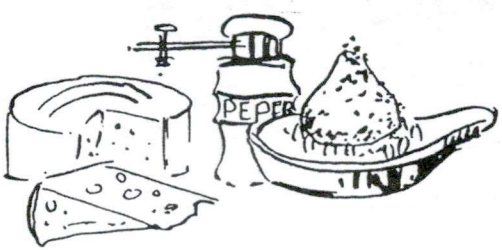


Käse-Porree-Suppe

1 1/2 l	Würfelbrühe
500 g	Gehacktes
500 g	Zwiebeln
1,5 kg	Porree
	Salz, Pfeffer, Oregano,
	Basilikum, Rosmarin, Thymian
200 g	Milkana-Sahne-Käse
200 g	Milkana Kräuter-Käse

Zwiebeln leicht bräunen, dann Gehacktes dazugeben und krümelig braten. Die Brühe dazugießen. Das ganze 1/2 Stunde kochen. Danach den in feine Ringe geschnittenen Porree dazugeben.

Nochmals 1/4 Stunde kochen. Zum Schluß die Gewürze und den Käse dazugeben. Nicht mehr kochen lassen!



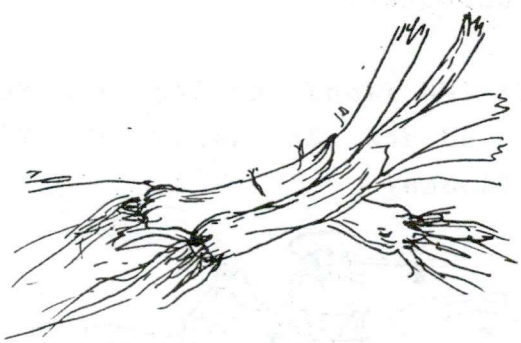
Porreesuppe

(für 8 Personen)

2 Pakete Rahmporree
2 Adler-Kräuterecken
1 Becher süße Sahne
4 Endchen frische Bratwurst oder
1 Pfund Mett
Pfeffer, Salz
1 Liter Brühe (Rindbouillonwürfel)

Flüssigkeit, Rahmporree und Kräuterecken in den Topf geben und heiß werden lassen.

Aus der Bratwurst kleine Bällchen drücken und dazugeben. 20 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen.
Abschmecken mit Pfeffer aus der Mühle, Salz und Maggi.
Zum Schluß die Sahne unterziehen.

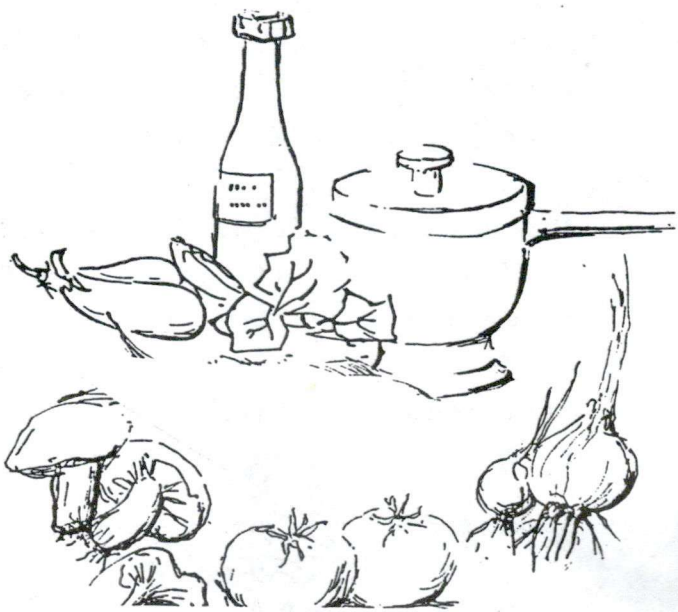


Broccolicremesuppe

3/4 l Instant-Fleischbrühe zum Kochen bringen
600 g Boccoli zugeben und garkochen
1 Bund Petersilie mit dem Broccoli pürieren
150 g Creme-fraiche zugeben
1/8 l Weißwein dazugeben und einkochen.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und 1-2 EßL.
Zitronensaft abschmecken.

Suppe zum Schluß mit
1 hartgekochtem Ei (gehackt) bestreuen.



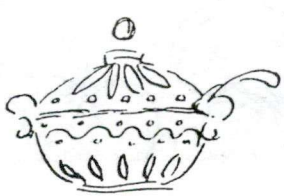
Feine Gurkencremesuppe

1/2 l Fleischbrühe (Würfel)
1 Schlangengurke } im Mixer
1 gekochte Kartoffel } pürieren
1 Bund Dill
1 Bund Petersilie, beides gehackt
1 kl. Gläschen Wein
1 Becher Crême fraiche mit Kräutern
Variante: 1 Ecke (50 g) Rahmkäse

Gurke waschen, mit einem Teil Schale und der gekochten Kartoffel pürieren, mit 1/2 l Brühe kochen.
Die Gewürze, Wein, Creme fraiche, evtl. etwas Salz und Pfeffer dazugeben und abschmecken, nicht mehr kochen!

Auf die Suppe feine Schinkenstreifchen und viel frischen Dill geben; in Suppentas[illegible] servieren.

Dazu schmecken Parybrötchen oder Käsestangen.



Gurkensuppe

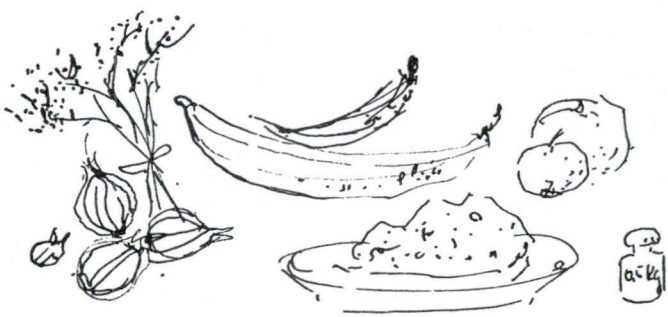
1 Pfund Rindergehacktes
3 Schlangengurken
1 Liter Fleischbrühe (Würfel)
200 - 300 g Sahnekäse (Schmelzkäse)
Curry, Dill
2 Becher Sahne

Gehacktes in der Pfanne anbraten, anschließend in einen großen Topf füllen.

Die Gurken schrubben, in Würfel schneiden, in etwas Fett anschmoren, zu dem Gehackten schütten und mit der Brühe auffüllen.

In der heißen Masse den Käse auflösen, die Sahne dazugießen und mit viel Curry und Dill abschmecken.

Dazu schmeckt Baguettebrot.



Tomatensuppe mit Pfiff

4 Portionen fertige Tomatensuppe

1 EßL. Öl
1 Zwiebel
4 Scheiben durchw. Speck
2 Tomaten
100 g Krabben
1/2 Teel. Basilikum
einige Tropfen Tabasco

1/2 Becher Schlagsahne
1 Eigelb
1 Teel. Paprika

Zwiebel und Speckwürfel in Öl anschwitzen, gehäutete, kleingeschnittene Tomaten, Krabben und Basilikum zufügen.
Mit der fertigen Tomatensuppe auffüllen und aufkochen lassen, mit Tabasco abschmecken.
Die Suppe in Tassen füllen, Sahne schlagen, Eigelb und Paprika unterheben, auf die Suppe geben und 2 Min. unter dem Grill überbacken.

Rahmsuppe

Zutaten:

1 Bund Suppengrün
1 Eßl. Fett
1 l Fleischbrühe
30 g Speisestärke
150 g Creme-fraiche
1 Teel. Kerbel
gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker

1 Eßl. Butter
2 Scheiben Toastbrot

Zubereitung:

Geschnittenes Suppengrün im heißen Fett dünsten, Brühe dazugeben und zum Kochen bringen, dann 15 Min. auf Stufe 1 garen. Mit angerührter Stärke binden. Creme-fraiche unterrühren, Kräuter hinzugeben und abschmecken.

Toast rösten, kleinschneiden und zur Suppe reichen.

Indische Geflügelcremesuppe

1 Liter Hühnerbrühe
kleingeschnittenes Hühnerfleisch
40 g Fett
40 g Mehl
1 Eigelb
Salz, Pfeffer, Curry
süße Sahne
geröstete Mandelblätter

Das Fett zerlassen, das Mehl darin anschwitzen, mit Hühnerbrühe auffüllen und mit Eigelb legieren, würzen und etwas süße Sahne dazugeben. Hühnerfleisch in Suppentassen verteilen und fertige Geflügelcreme darüber geben. Sahnetupfer aufsetzen und in etwas Butter geröstete Mandelblättchen darüberstreuen.

Indische Currysuppe

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Apfel
20 g Butter
2 EßL. Mehl
1 TeeL. Currypulver
1/2 TeeL. Zucker
1 l Wasser

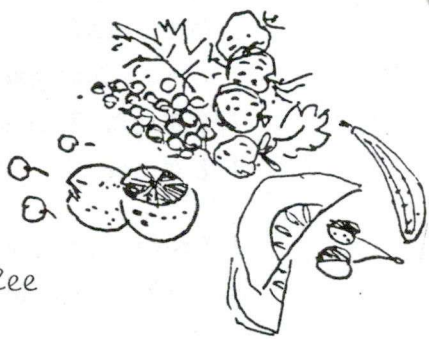
1 Paket Klare Fleischsuppe
geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

Die in Ringe geschnittene Zwiebel und den geraspelten Apfel in Butter dünsten, Mehl, Curry und Zucker zugeben und mit Wasser aufgefüllt zum Kochen bringen.
Die Fleischsuppe darin auflösen, abschmecken und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Indische Bananensuppe

30 g Butter
250 g gehackte Gemüsezwiebel
1/4 l heiße Hühnerbrühe (evtl. Instant)
1/2 l Milch
etwas Zitronensaft
2 Teel. Curry
Salz
4 Scheiben Ananas
2 Bananen
1/8 l Mangosaft
1 Eßl. Johannisbeergelee
1/8 l Sahne
etwas Weinbrand

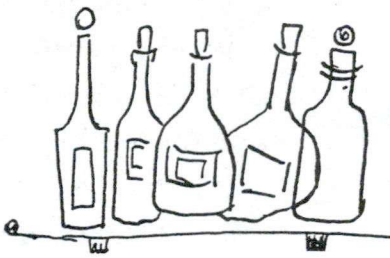


Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Brühe, Milch und Gewürze zugeben und aufkochen. 3/4 Menge des geschnittenen Obstes, Mangosaft und Gelee zugeben, erhitzen und pürieren. Sahne und Weinbrand unterrühren und restliches Obst zugeben.
Die Suppe kann auch gekühlt serviert werden.

Rotweinsuppe

1/2 l Rotwein
1/2 l Wasser
mit Zucker und Zimtstange aufkochen.

Als Einlage 3 Eßlöffel Sago darin kochen.



Biersuppe

2 Flaschen Bier
2 Flaschen Wasser
mit Zimtstange und Zitronenschale aufkochen.

1 Eigelb mit
3 Eßl. Mehl und
etwas Zucker anrühren, zu der Flüssigkeit geben und aufkochen.
Eischneeflocken darauf setzen und stocken lassen.
Mit Zucker-Zimt verzieren.

Holundersuppe

500 g reife Holunderbeeren
100 g Zucker
1 Eßl. Zitronensaft
3 reife Birnen
2 Äpfel
1 Eßl. Speisestärke
1/4 l Apfelwein

Die gewaschenen Holunderbeeren von den Dolden streifen und in etwas Wasser gut 20 Min. dünsten. Auf ein Sieb geben und ablaufen lassen.
Den Saft mit Zucker, Zitronensaft, Birnen- und Apfelstückchen aufkochen. Die Speisestärke mit Apfelwein anrühren und die Suppe damit binden.

Tip: Mit Grieß- oder Schneeklößchen servieren.

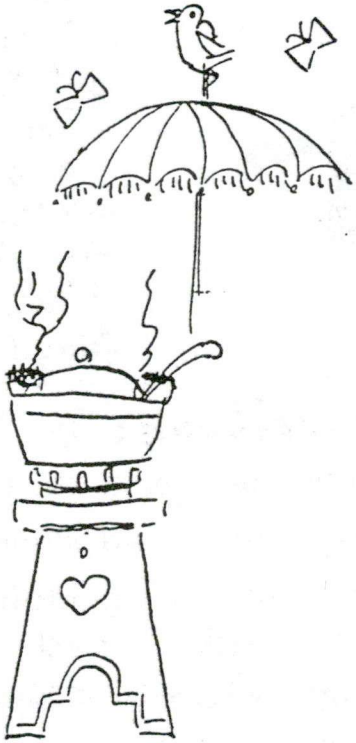
Feine Kartoffelsuppe

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

20.- durchwachsener Speck
5.- Margarine
1 kleine Zwiebel
2-3 Kartoffeln
gut 1/4 l Mildi
Selleriesalz
etwas Majoran
2-4 Essl. Sahne
50.- gekoch. Schinken
1 Teel. Oel
feingeh. Petersilie od. Dill

Zubereitung: Den Speck fein würfeln, mit der Margarine im Topf auslassen. Die Zwiebel schälen, kleinschneiden, goldbraun mitbraten. Die Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Würfel schneiden, mit der Mildi zugeben und 10 Minuten kochen lassen. Die Suppe entweder stampfen oder pürieren, mit Gewürzen und Sahne abschmecken. Den Schinken feinnudelig schneiden und mit Oel in einer Pfanne kurz braten. Suppe in Teller geben, mit Schinken und Kräutern bestreuen.

» Zubereitung etwa 20 Minuten «
» 1 Portion etwa 414 kcal «



K. Wintgen

Fleischspeisen

Rinderfilet mit Champignons - gratiniert

Zutaten:
500 g Rinder- oder Schweinefilet
Salz, Pfeffer
375 g Champignons aus der Dose oder
750 g frische Champignons
Soße:
30 g Butter
40 b Mehl
1/4 l Champignonbrühe
4-5 Eßl. Sahne
1 Eigelb
Salz, Pfeffer
Wein
50 g geriebenen Käse

Zubereitung:
Filet in 2 cm dicke Scheiben schneiden, in einer Pfanne in wenig heißem Fett von beiden Seiten nur anbräunen. In eine gefettete, flache, feuerfeste Form nebeneinander legen. Mit Pfeffer und Salz bestreuen.
Champignons abtropfen lassen (frische Champignons säubern, mit 3 Eßl. Wasser 4 Min. dünsten, abtropfen lassen).
Eine helle Einbrenne zubereiten. Mit Champignonbrühe ablöschen.
Sahne mit Eigelb verrühren, unter die heiße Soße geben. Die Soße muß ziemlich dick sein. Mit Salz, Pfeffer und etwas Wein abschmecken. Champignons zugeben, alles über das Fleisch geben. Ger. Käse überstreuen.
Im vorgeheizten Backofen, mittl. Schiene backen.
E-Herd 225 Grad (Gas 5), 15-18 Min.

Beilage: Pariser Kartoffeln, gebackene Kartoffelkugeln, Pommes frites. Kroketten, Reis.

Das Gericht kann auch mit franz. Weißbrot zu Wein gereicht werden.

Gefülltes Rinderfilet

Zutaten:

800 g Rinderfilet
Salz, Pfeffer

Füllung:
100 g Leber
100 g magerer Speck
1 kleine Zwiebel
1 kleine Paprikaschote
2 Eßl. Mandarin- oder Orangenspalten
30 g Bratfett

Soße:
2 P. Delikateß-Bratensoße
3 Eßl. Johannisbeergelee
1 Eßl. Kräuteressig

Zubereitung:

In das Rinderfilet eine Tasche schneiden lassen. Das Fleisch innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben.
Für die Füllung die Leber, den Speck, die Zwiebel, Paprikaschote und Mandarinenspalten würfeln und in die Fleischtasche füllen. Die Tasche mit Rouladenhölzchen verschließen.
Das Filet in der Pfanne in heißem Bratfett von allen Seiten braun braten, dann in die ausgespülte Fettpfanne des Backofens legen und braten (untere Schiebeleiste, 225-240 Grad, Gas 4-5, 35-40 Min.)
Wird ein Umluftherd verwendet, bitte genaue Anweisung des Herstellers beachten.

Den Bratenfond mit Wasser aufkochen. Daraus nach Vorschrift eine Bratensoße bereiten und diese mit Johannisbeergelee und Kräuteressig abschmecken.

Schweinefilet mit Äpfeln in Curry-Sahne

Zutaten:
500 g Schweinefilet
3-4 Äpfel
Salz, Pfeffer
1/4 l süße Sahne
1 gestr. EßL. Tomatenmark
2-3 Teel. Curry
Salz
80 g geriebener Käse

Zubereitung:
Filetscheiben vorbereiten, anbraten und in eine feuerfeste Form geben.
Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf die Filetscheiben legen, Sahne mit Tomatenmark, Curry und Salz kräftig abschmecken, darübergeben.
Geriebenen Käse überstreuen.
Backen im E-Herd bei 225 Grad (Gas 5), 15-20 Minuten.

Hinweis:
Das Gericht kann auch mit halbierten Bananen anstelle der Apfelscheiben zubereitet werden.

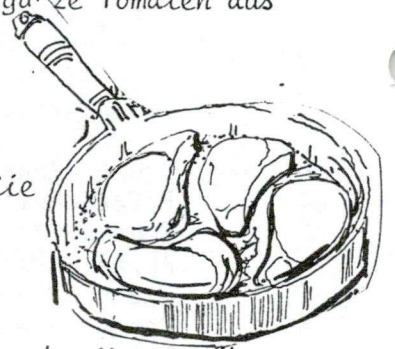
überbackenes Schweinefilet mit Tomaten

(Rezept aus Schweden)

500 g Schweinefilet
weißer Pfeffer
Salz

Tomatenmasse:
500 g reife Tomaten (auch ganze Tomaten aus der Dose)
1 Eßl. Öl
1/2 Knoblauchzehe
1/2 Teel. Salz
Pfeffer
2 Eßl. gehackte Petersilie

zum überbacken:
60-100 g geriebener Käse
Butterflöckchen



Tomaten abziehen (mit kochendem Wasser überbrühen) und kleinschneiden. (Wenn die Tomaten sehr saftig sind, evtl. vorher etwas Tomatensaft entfernen.)
Öl in den Topf geben, fein zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben, kurz durchschmoren. Tomaten und Gewürze zugeben und 15-20 Min. kochen, bis die Tomatenmasse zu einem dicken Brei geworden ist. Petersilie zugeben, gut abschmecken.

Schweinefilet in 2 cm dicke Scheiben schneiden, würzen, in einer Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten.
Fleisch in eine gefettete, flache Auflaufform nebeneinander einlegen oder fächerartig einschichten, Tomatenmasse darüberstreichen. Geriebenen Käse darüberstreuen, Butterflöckchen aufsetzen. Im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. (E-Herd 225 Grad, 15-20 Min., Gas 5).
Das Gericht kann sehr gut einige Stunden vorher in die Auflaufform gefüllt werden. Kurz vor dem überbacken Käse und Butterflöckchen aufsetzen.
Zu Reis servieren.

Überbackene Schweinemedaillons auf Gemüse (8 Pers.)

1-2 Knoblauchzehen
8 Eßl. Olivenöl
3 Dosen geschälte Tomaten
750 g Gemüsezwiebeln
2 grüne Paprikaschoten
750 g Zucchini
Salz, Pfeffer
2 Bund Basilikum
Zucker
1 kg Schweinefilet
30 g Butterschmalz
150 g frischer Parmesan
375 g mittelalter Gouda
1 Becher Creme fraiche (200 g)

Knoblauch pellen, durchpressen, in 3 Eßl. Olivenöl bei milder Hitze andünsten. Die Tomaten mit Flüssigkeit dazugeben. Flüssigkeit verdampfen lassen.
Die Zwiebeln pellen, halbieren, in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika vierteln, in Streifen schneiden. Die Zucchini in Scheiben schneiden.
Mit dem restlichen Öl in einem Topf das Gemüse garen, salzen und pfeffern. Tomatenpüree mit Basilikum, Salz, Pfeffer und Zucker mischen.
Das Schweinefilet in 1 cm dicke Medaillons schneiden, im Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, beiseite stellen.
Das Gemüse auf einem Backblech verteilen, die Medaillons darauflegen und das Tomatenpüree gleichmäßig darübergeben.
Parmesan und Gouda grob raffeln. Parmesan mit Creme-fraiche verrühren, in kleinen Häufchen auf das Tomatenpüree setzen, Gouda darüberstreuen. Bei 200 Grad 20 Min. goldbraun überbacken.

Gefülltes Schweinefilet

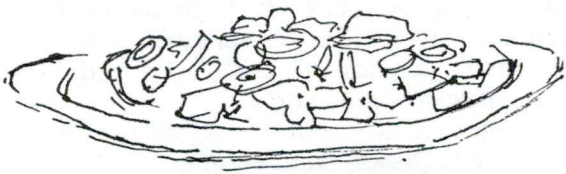
Dazu braucht man kleine, dicke Filets.

Ins Filet eine Tasche schneiden, mit Senf ausstreichen, pfeffern und salzen.

Mett, Salz, Pfeffer und süßen Paprika vermengen und in die Tsche füllen. Mit einem Zahnstocher verschließen. Noch einmal dick mit Senf bestreichen.

Eine feuerfeste Form gut mit Öl auspinseln und die Filets so hineinlegen, daß jedes Stück Fleisch gut Platz hat.

Vorheizen auf 250 Grad.
10 Minuten braten auf 250 Grad, dann runterschalten auf 200 Grad, 20-25 Minuten.
Wenn die Filets sehr groß sind, 5 Minuten länger im Ofen lassen.



Steak "Argentino"

4 Filetsteaks
Öl zum Bestreichen
grob gemahlener Pfeffer
Öl zum Braten
Salz
2 Eßl. Weinbrand
2 Eßl. Sahne
Pfeffer
1 Dose Mais

Steaks mit Öl bestreichen, 30 Min. liegen lassen. Reichlich mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen, gut eindrücken. Steaks in heißem Öl anbraten, Hitze drosseln und fertig braten, ca. 3-4 Min. Erst nachher salzen.
Die Steaks auf eine vorgewärmte Platte legen und warm stellen. Das restl. Fett mit 2 Eßl. Wasser, Weinbrand und Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Maiskörner unrerheben, über die Steaks gießen.

Steak "Cardinal"

4 Schweinesteaks
3 Eßl. Öl
1 kl. Glas eingelegte geschnittene Paprikaschote
1 kl. Glas Perlzwiebeln
1 kl. Dose Pfifferlinge
2 mittelgroße Gewürzgurken
4 Eßl. Ketchup
Salz, Pfeffer, Paprika,
gehackte Petersilie

Schweinesteaks mit Paprika würzen, in heißem Öl braten, etwas salzen. Auf eine vorgewärmte Platte legen und warmstellen.
In das heiße Öl die Paprikaschoten, Perlzwiebeln, Pfifferlinge und geschn. Gewürzgurke geben. Mit Ketchup und Gewürzen ab schmecken.

Schinkenschnitzel in Senf-Sahne-Soße

4 Scheiben gekochter Schinken à 150 g
2 Eßl. Butter
1 Teel. Kümmel
2 cl Aquavit
1 Zwiebel
1/8 l süße Sahne
3 Eßl. Kräutersenf
2 cl Aquavit

Den Kümmel mit dem Aquavit übergossen etwa 10 Min. ziehen lassen und dann im Mörser zerstoßen.
Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Schinkenscheiben auf jeder Seite etwa 1 Minute braten und zugedeckt warmstellen. Die feingewürfelte Zwiebel in die Pfanne geben, den Kümmel zugeben und so lange schmoren, bis die Zwiebelwürfel glasig sind. Mit dem Aquavit übergießen, anzünden und ausbrennen lassen.
Die Soße mit der Sahne auffüllen und unter Rühren einmal kräftig durchkochen lassen.
Die Schinkenscheiben auf warmen Tellern anrichten und mit der Soße übergossen servieren.
Tip:
Dazu passen in der Schale gekochte Kartoffeln mit saurer Sahne.

Schnitzeltopf

Schnitzel (je nach Anzahl der Personen)
300 g Schinkenspeck (in Scheiben)
2-3 Pfund Zwiebeln

Schnitzel in kleine Stücke schneiden und wie gewöhnlich braten (mit Salz, Pfeffer und Paniermehl).

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden, mit Butter und etwas Salz langsam schmoren.

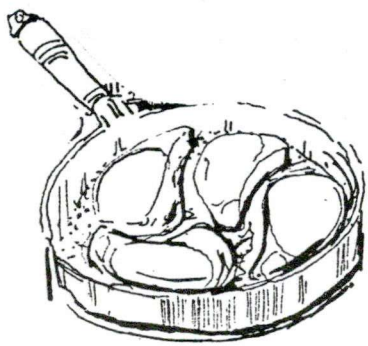
In einer Kasserolle wie folgt zubereiten (1 Tag vor dem Servieren):

1 Lage Schnitzel
1 Lage Schinkenspeck
1 Lage Zwiebeln
1 Becher Sahne
(noch einmal wiederholen in gleicher Reihenfolge).

Die Kasserolle nun in den Kühlschrank geben.

1 Tag später:
1 Dose geschnittene Champignons darübergeben, etwas Salz, Pfeffer und Sahne.

Ca. 1 Stunde vor dem Servieren die Kasserolle in den Backofen geben und ca. 1 Stunde auf 200 Grad backen.

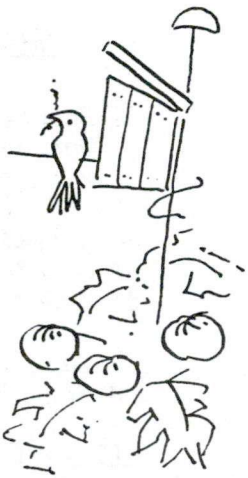


Pfifferlingsschnitzel überbacken

4 Schweineschnitzel à 150 g
Worchestersoße
Pfeffer
2 Eßl. Öl
200 g Pfifferlinge
1 Schalotte oder kleine Zwiebel
20 g Butter
1 Bund Petersilie
Salz
4 Scheiben Emmentaler

Schnitzel mit Worchestersoße und Pfeffer würzen und im heißen Öl auf beiden Seiten ca. 10 Min. braten.
Zwischendurch die geputzten Pfifferlinge mit der gehackten Schalotte in der erhitzten Butter schmoren.
Die Schnitzel auf eine feuerfeste Platte legen, salzen. Die Pilze würzen und mit Petersilie vermischt auf die Schnitzel verteilen. Je 1 Scheibe Käse daraufllegen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen überbacken (oder grillen), bis der Käse zerläuft.
Wenn Sie die Schnitzel einfrieren wollen, sollten Sie sie ohne den Käse nebeneinander in Folie packen und sie so im Ofen auftauen. Dann die Folie entfernen, den Käse auf die Schnitzel legen und überbacken, wie angegeben.

Geschnetzeltes



600 g Schweinenacken
5 kleine Zwiebeln
1 Salatgurke oder
1 große Schmorgurke
3 Eßl. Öl
Salz, Pfeffer
Kräuter der Provence
1/8 l Würfelbrühe
1/8 l Rotwein
2-3 Eßl. Tomatenketchup
1/8 l saure Sahne
1 Beutel Instant-Bratensoße
1 Bund Dill

Das vom Knochen befreite Fleisch unter fließendem kalten Wasser abwaschen, trockentupfen und in schmale Streifen schneiden. Die geschälten Zwiebeln würfeln. Die Gurke der Länge nach halbieren, von den Kernen befreien, schälen und in Stücke schneiden. Öl in einem Schmortopf erhitzen, das Fleisch hineingeben und rundum anbraten. Dann die Zwiebeln zugeben, goldgelb werden lassen, zum Schluß die Gurkenstücke zufügen. Alles mit den Gewürzen bestreuen, mit Wein und Brühe ablöschen und 10-15 Min. schmoren. Ketchup und saure Sahne unterrühren, das Gericht mit Bratensoße binden und mit feingehacktem Dill bestreut auf den Tisch bringen.

Sahneschnitzel

(einen Tag vor dem Verzehr zubereiten)

7 Schnitzel
2 Dosen Pilze
3/4 Pfd. Kochschinken
2 Becher Sahne
6 Zwiebeln

Die Schnitzel panieren, würzen und braten. Auf ein Backblech legen. Die Zwiebeln schälen, in Stücke schneiden, in einer Pfanne dünsten.

Den Kochschinken in kleine Stücke schneiden, ebenfalls kurz anbräunen und zusammen mit den Zwiebeln über die Schnitzel geben. 1 Becher Sahne darübergießen.

Am nächsten Tag die Champignons geschnitten über die Schnitzel geben, den zweiten Becher Sahne darübergießen und bei 180 - 200 Grad 1 1/2 Stunden im Backofen backen. Die letzte 1/4 Stunde mit Alufolie.

Nackenkotelett aus dem Backofen

6-8 Nackenkotelett
Salz, Pfeffer
500 g gewürztes Mett
2-3 Zwiebeln

Die Koteletts gut würzen und in die Fettpfanne legen, das Mett darauf verteilen und mit Zwiebelringen belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200-220 Grad 25-30 Min. backen.

Warm zu Kartoffelsalat oder pikanten Salaten reichen.

Ungarische Paprikakoteletts

4 Schweinekoteletts mit Filet
ä 180 Gramm
Salz
3 Eßl. Öl
100 g durchwachsener Speck
1 Zwiebel
2 Eßl. Tomatenmark
4 grüne Paprikaschoten
1 Eßl. Edelsüß-Paprika
1 Becher saure Sahne (200 g)

Die Koteletts salzen und in Öl von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Speckstreifen im Bratfett ausbraten. Zwiebelwürfel, Tomatenmark und geputzte, in Streifen geschnittene Paprikaschoten zugeben, andünsten, mit Paprika überstäuben. Sahne unterrühren. Koteletts wieder in die Pfanne geben und noch 10 Min. bei schwacher Hitze schmoren. Soße mit Salz abschmecken.
Die Koteletts mit Gemüse und Soße auf einer Platte anrichten.

Beilagen: Spätzle und gewürfelte rohe Gurke mit Joghurt-Knoblauchsoße.

Schweinekotelett mit Schinken

1 große Zwiebel
1 kg gekochte Kartoffeln
50 g Schweineschmalz
4 Lummerkoteletts
Salz, Pfeffer
Bratfett
4 Scheiben Schinken
4 Eier
1/8 l saure Sahne
1 Eßl. gehackte Petersilie
1 Eßl. Schnittlauchröllchen
50 g geriebener Emmentaler

Die Zwiebeln schälen und würfeln, die gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Zusammen in dem heißen Schmalz goldbraun braten, würzen und in eine feuerfeste Form füllen.
Die Koteletts in heißem Fett von beiden Seiten braun braten, salzen, pfeffern und auf den Kartoffeln anrichten.
Die Schinkenscheiben ebenfalls von beiden Seiten anbraten und auf die Koteletts legen.
Die Eier mit Sahne, Gewürzen und Kräutern verquirlen und über das Fleisch und die Kartoffeln gießen.
Die Form in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Das Gericht backen, bis die Eier zu stocken beginnen. Dann mit dem Käse bestreuen und überkrusten lassen.

Kasseler Koteletts mit grünem Pfeffer

4 Kasseler Koteletts
Salz
1-2 EßL. grünen Pfeffer aus dem Glas
1 EßL. Mehl
50 g Butter
500 g Pfifferlinge
100 g durchwachsenen Speck
150 g Zwiebeln
Salz, Pfeffer
1-2 Bund Petersilie

Kasseler Koteletts leicht klopfen, mit Salz bestreuen. Pfeffer auf dem Fleisch verteilen, andrücken und in Mehl wenden.
Butter erhitzen und die Koteletts von beiden Seiten braten, warmstellen.
Speck würfeln, auslassen. Zwiebeln würfeln, goldbraun braten, Pfifferlinge hinzufügen, dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist, mit Salz und Pfeffer sowie geh. Petersilie würzen.
Die Pilze über die Koteletts geben, sofort servieren.
Bratzeit: 10-15 Min. Dünstzeit Pfifferlinge 10-15 Min.

Kassler überbacken

1 1/2 Pfund rohes Kassler
2 Gläser Weißwein
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
1 Zwiebel
1 Stange Porree
1 Glas Champignons
1 Eßl. Butter
2 Eßl. Tomatenpürree
Salz, Pfeffer
100 g geriebener Emmentaler Käse

Zubereitung:

Das Fleisch in Weißwein dünsten, bis es gar ist (ein dickes Stück braucht ca. 40 Min.). Die Paprika in Streifen schneiden, ebenso Zwiebel und Porree. Das Gemüse mit den Pilzen in der Butter braten, mit Mehl überstäuben. Tomatenpürree und den Wein, in dem das Fleich gedünstet wurde, zugeben und 10 Minuten unter Rühren kochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleich in Scheiben schneiden, in eine feuerfeste Form legen, die Gemüsemischung darüber verteilen und mit Käse bestreuen. Das Ganze im Backofen überkrusten, bis es braun ist.

Kasseler im Brotteig

1 1/2 - 2 Pfund Kasseler ohne Knochen
roh oder gebraten

1 Paket Fertigbrotteigmischung
"Bauernbrot"

Zubereitung:

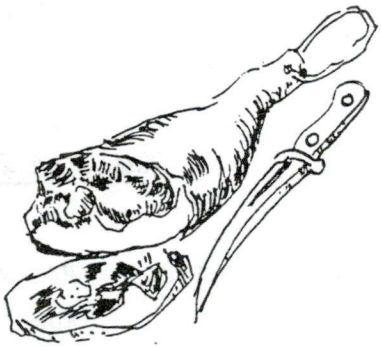
Brotteigmischung nach Vorschrift zubereiten und aufgehen lassen.

E-Herd: 15-20 Min. bei 50 Grad
Gasherd: Backofen 3 Min. auf Stufe 8 vorheizen, auslöschen. Teig in den Backofen geben und in der Wärme ca. 15-20 Min. gehenlassen.

Den aufgegangenen Teig ausrollen, das Kasseler im Teig so einschlagen, daß der Teig an der Unterseite zusammenstößt. Auf ein gefettetes Blech geben, in den kalten Backofen setzen und abbacken.

E-Herd: 200 Grad, Gasherd 4, mittl. Schiebeleiste, 40-50 Min.

Kasseler Spezial



Zutaten:

1 kg Kasseler
1/8 l Öl
750 g Kartoffeln
Salzwasser
500 g Zwiebeln
2 grüne Paprikaschoten
1 Dose oder frische Champignons
6 Tomaten

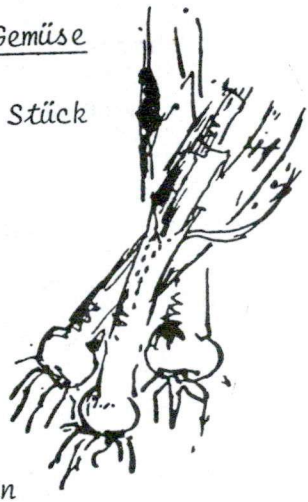
Zubereitung:

Das Fleisch mit Öl in die Fettpfanne geben. Die geschälten, grob gewürfelten, in Salzwasser 1 x aufgekochten Kartoffeln mit Zwiebelringen, die entkernten und in Streifen geschnittenen Paprikaschoten um das Fleisch legen; alles in den vorgeheizten Backofen schieben und in den letzten 10 Min. Pilze und Tomaten dazugeben.

Den fertigen Braten in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte mit Gemüse und Kartoffeln anrichten.

Temperatur: 225 Grad, mittl. Schiebeleiste, ca. 35 - 40 Min.

Gekochtes Kasseler mit Gemüse

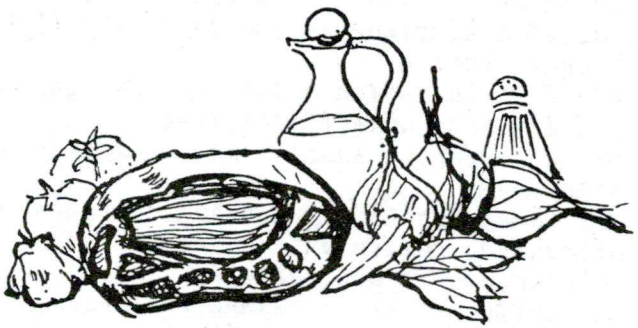


750 g ausgelöstes Kasseler am Stück
1/4 l herber Weißwein
1/4 l Wasser
1 große grüne Paprikaschote
1 rote Paprikaschote
250 g frische Champignons
2 kleine Stangen Lauch
1 große Zwiebel
2 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
3/8 l Fleischbrühe
100 g Tomatenmark
1 Teel. getrockneter Majoran
1/2 Teel. Salz
1 Messersp. frischgemahlener weißer Pfeffer
1/2 Teel. Basilikum
100 g geriebener Emmentaler Käse

Weißwein und Wasser zusammen aufkochen, das Kasseler hineingeben und zugedeckt 15 Min. köcheln lassen.
Die Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in grobe Würfel zerteilen.
Die Champignons säubern und blätterig aufschneiden.
Den Lauch der Länge nach aufschneiden, kalt abbrausen, putzen und in dicke Scheiben schneiden. Die geschälte Zwiebel hacken.
Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Das restliche Gemüse zugeben, mit dem Mehl bestäuben und unter häufigem Wenden anschwitzen.
Das Kasseler aus der Kochflüssigkeit nehmen und warmstellen. Die Fleischbrühe mit dem Tomatenmark verrühren und über das Gemüse gießen. Unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Mit Majoran, Salz, Pfeffer und Basilikum würzen.
Das Kasseler in Scheiben schneiden. Das Gemüse in eine feuerfeste Form geben, die Kasselerscheiben dachziegelartig darauf anrichten und mit dem geriebenen Käse bestreuen.
Im 200 Grad heißen Ofen überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Dann sofort in der Form auf den Tisch bringen.

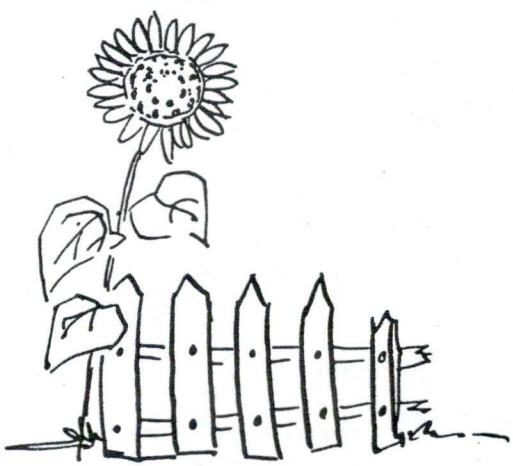
Als Beilagen schmecken Kartoffelpürree, das mit geröstetem Semmelmehl bestreut ist, sowie grüner oder gemischter Salat.



Überbackenes Kasseler

8 Scheiben Kasseler ohne Knochen
750 g Kartoffeln
Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Becher saure Sahne
3 Eier
4 Eßl. geriebener Käse
je 1/2 Bund Schnittlauch und Petersilie

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, dann pellen und in Scheiben schneiden. Eine feuerfeste Form mit Butter ausfetten, die Kartoffelscheiben hineingeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Fleischscheiben daraufflegen.
Die Sahne mit den Eiern, Käse, Kräutern und Gewürzen vermischen, über Fleisch und Kartoffeln gießen.
Im Ofen bei Mittelhitze goldbraun werden lassen.



Schwedischer Kasselerbraten

1 kg Kasseler (Knochen auslösen lassen)
400 g Gouda
250 g Tomaten
1 P. Soße Bernaise oder Holländische Soße mit Kräutern

Das Kasseler in Scheiben schneiden und in eine ausgefettete feuerfeste Form legen. Darüber den geriebenen Käse streuen und darauf die Gewürze, darüber die in Scheiben geschnittenen Tomaten legen. Über die Schichten gißt man die zubereitete Soße.
Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 1/2-3/4 Stunde überbacken.

Als Beilage kann man Reis reichen.

S a l z b r a t e n

Zutaten:

1 - 5 kg Schweinenacken
1 kg Salz

So wird es gemacht:

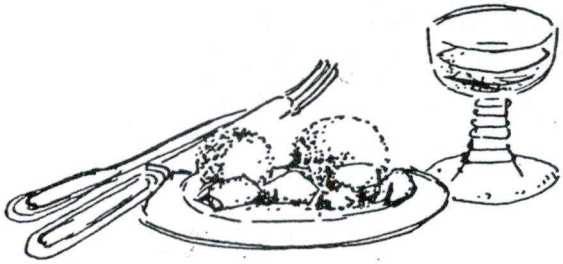
1 kg Salz auf die Fettpfanne streuen und gleichmäßig verteilen. Das Fleisch auf das Salz legen.

Bei 220 Grad 2 Stunden lang braten lassen.

Kasseler Rippenspeer mit Ananskraut

4 Scheiben Kasseler Rippenspeer
1 EßL. Margarine
1 Zwiebel
750 g Sauerkraut
3 Wacholderbeeren
1/8 l Apfelwein
1 kleine Dose Ananaswürfel
Salz, Zucker

Die Kasselerscheiben in heißer Margarine von beiden Seiten kurz anbraten. Die gehackte Zwiebel zugeben und glasig werden lassen.
Das Sauerkraut in einem Topf zerpflücken. Wacholderbeeren, Zwiebelwürfel und Kasseler Rippenspeer zugeben, den Apfelwein angießen und alles zusammen 20 Minuten dünsten. Dann die Ananaswürfel unterheben und das Kraut mit Ananassaft, Salz und 1 Prise Zucker abschmecken.



Pfefferpotthast

800 g Rindernacken
600 g Zwiebeln (möglichst Gemüsezwiebeln)
Rinderbrühe
Pfeffer, Salz
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
10 Senfkörner
10 schwarze Pfefferkörner
1 unbehandelte Zitrone
Zucker
1 Scheibe Pumpernickel
2 Eßl. Tomatenmark
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Fleisch in gleichmäßige, etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in grobe Würfel zerteilen. Beides in einen ofenfesten Schmortopf geben, mit der Brühe übergießen, bis alles bedeckt ist, und alle Gewürze zugeben.
Einmal schnell aufkochen lassen, abschäumen und zugedeckt in den vorgeheizten Ofen (E 175 Grad, G 2) stellen. Etwa 90 Min. garen lassen, so daß die Zwiebeln weich werden und die Soße sämig machen.
Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Den Pumpernickel zerbröckeln. Beides mit dem Tomatenmark unter das Pfefferpotthast rühren, mit Zucker abschmecken, noch einmal durchkochen lassen. Zum Servieren wird das Gericht noch einmal mit reichlich frischgemahlenem Pfeffer aus der Mühle gewürzt.

Tip:
Ein Traditionsgericht aus Westfalen, das sicher auch in anderen Regionen Liebhaber finden wird. Als Beilagen gibt es Gewürzgurken, Rote Bete und Salzkartoffeln.

Tessiner Schweinebraten

1 kg Schweinebraten
2 Knoblauchzehen
Rosmarin, Salbei,
Salz, Pfeffer
gemahlene Nelken,
abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Möhre
1 Stange Porree
1 Stück Sellerieknolle
1/8 l Wasser
1 Eßl. Mehl

Vorbereitetes Fleisch mit zerdrücktem Knoblauch und Gewürzen einreiben, in einen ausgespülten Bräter legen und das geschlossene Gefäß in den kalten Backofen stellen-
100-120 Minuten bei 250-275 Grad.
30 Minuten vor Ende der Bratzeit kleingeschnittenes Gemüse und 1/8 l Wasser zugeben.
Die Soße mit angerührtem Mehl binden.

Beilage: Salzkartoffeln und Salat.

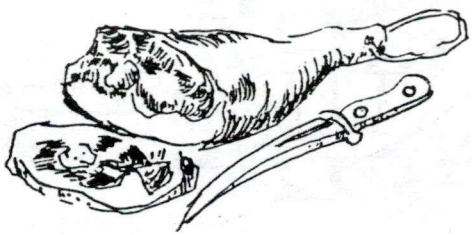
Gegrillte Schweinenuß

750 g gepökelte, leicht geräucherte
Schweinenuß (gerollt und gebunden)
8-10 Nelken
Pfeffer aus der Mühle

Den Schweinebraten mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, mit Pfeffer einreiben und mit den Nelken bestecken. Auf den Grillspieß ziehen, im vorgeheizten Grill ca. 75-80 Min. garen und dabei laufend drehen. Vor dem Servieren noch 10 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

Tip:
Reichen Sie dazu einmal einen besonders würzigen Mandel-Reis:
2 Zwiebeln
1 Eßl. Butter
2 Tassen amerikanischen Langkornreis
1/2 Tasse Mandelstifte
4 Tassen Fleischbrühe
1 Tasse Weißwein

Für den Reis die Zwiebeln feinhacken. In einer großen Pfanne die Butter zerlassen, Zwiebeln, Reis und Mandelstifte darin anbraten. Nach und nach die Brühe und den Wein angießen, ab und zu umrühren und etwa 20-25 Minuten garen.



Schweinefleisch "Chinesische Art"

50 g getrocknete Pflaumen
300 g Schweinefleisch
3 EßL. Öl
Salz, Pfeffer
2 Zwiebeln
Knoblauch
1/2 Sellerie
125 g Pilze
3/8 l Brühe
15 g Mondamin
1 Teel. Zucker
Worchestersauce

Das Fleisch in Würfel schneiden und in Öl anbraten.
Pflaumen, Zwiebeln und Pilze zugeben und kurz anbraten, etwas Brühe dazugeben und im geschlossenen Topf 30 Min. schmoren lassen.
Nach 10 Min. die geriebene Sellerie dazugeben.
Die Soße süß-sauer abschmecken.

Dazu paßt Reis sehr gut.

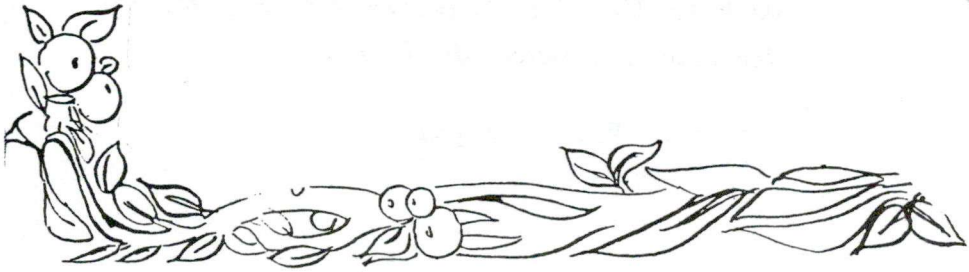
Schweinefleisch mit Sojasoße und Eiern (China)

600. g Schweinebauch
1/2 Teel. Ingwer
1 Löffel Zucker
Salz
3 Löffel Weißwein
4 Löffel Sojasoße
4 Eier

Schweinebauch in kleine Stück schneiden, mit Wasser übergießen und so lange kochen, bis das Wasser eingekocht ist.

Die übrigen Zutaten hinzugeben und unter Umrühren weichkochen.

Die hartgekochten Eier, in Scheiben geschnitten, unter die Speise mischen.



überbackener Wein-Schinken

(Schwedisches Rezept)

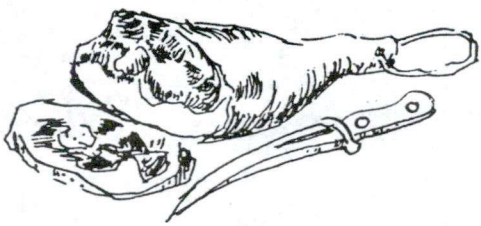
12 Scheiben gekochten Schinken
(nicht zu dünne Scheiben)
Weißwein oder Sherry
1/4 l süße Sahne
2 Eßl. Tomatenmark
1 Teel. Curry
Salz, Butterflöckchen

Schinkenscheiben mit Wein bedeckt einige Stunden durchziehen lassen, evtl. über Nacht.

Eine flache Auflaufform fetten. Die tropfnassen Schinkenscheiben aufrollen und nebeneinader in die Auflaufform legen. Sahne mit Tomatenmark mischen, mit Curry und Salz abschmecken, Butterflöckchen aufsetzen.
In den vorgeheizten Backofen einschieben und backen, bis das Gericht goldgelb überbacken ist.
(E-Herd 225 Grad, 12-15 Min. (Gas 5).

Beilage: Feine Bohnen, Erbsen oder Salat. Pariser Kartoffeln oder gebackene Kugelkartoffeln dazu reichen.

Hinweis: Nicht zu lange backen, damit der Schinken nicht austrocknet.



Prager Schinken

1 Schweineschinken, 5 - 6 kg,
gepökelt und geräuchert

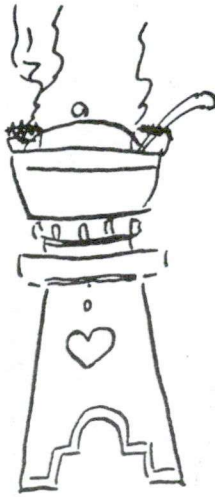
Zubereitung:

Den Schinken mit der Schwarte nach unten in die Fettpfanne geben und auf die untere Schiene des Backofens setzen. Der Schinken darf nur leicht bräunen und muß bei schwacher Hitze gar werden.

Dazu Burgunder-Soße und Klöße.

30 Min. bei 200 Grad
4,5 Std. bei 150-160 Grad
30 Min. bei 0 Grad

Ingwer - Schweinebraten



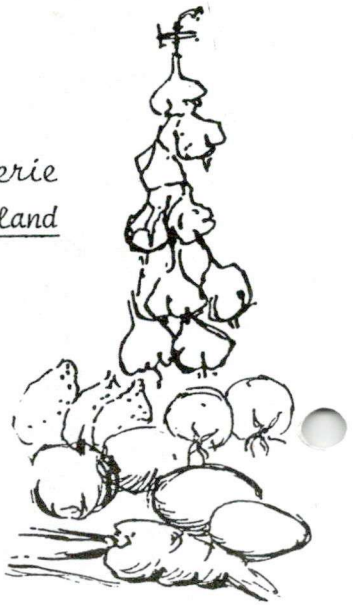
500 g Äpfel
500 g Zwiebeln
125 g Trockenpflaumen
1 kg Schweinenacken
Salz, Pfeffer
Ingwerpulver
evtl. Ingwerfrüchte

Geschälte Äpfel und Zwiebeln in Scheiben schneiden und mit den Pflaumen in den Bräter füllen. Schweinenacken würzen und obenauf legen.

Den Bräter mit dem geschlossenen Deckel in den Backofen schieben.
250 Grad, untere Leiste, 85 Min.

Den Braten aufschneiden, die Apfelmischung mit Ingwer abschmecken.

Schweinefleisch mit Sellerie
Griechenland



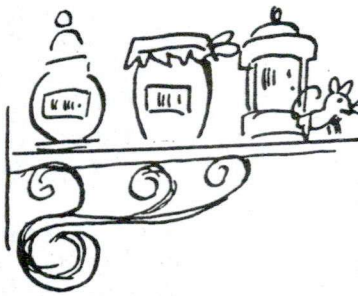
600 g Schweinefleisch
2 größere Zwiebeln
Salz, Pfeffer
60 g Fett
1 Sellerie
2 Eier
1 Zitrone

Zwiebel in Fett goldgelb schäumen, das in Würfel geschnittene Fleisch zugeben, salzen, pfeffern und in eigenem Saft zugedeckt halbweich dünsten.
Zu dem halbweichen Fleisch den in kleine Würfel geschnittenen Sellerie, evtl. noch etwas Brühe oder Wasser, geben und zugedeckt weichdünsten.
Unter die fertige Speise die verquirlten Eier geben und mit Zitronensaft abschmecken.
Dazu reicht man Salzkartoffeln.

Kotelettbraten mit Orangenglasur

Zutaten:

1 kg Schweinekotelett (Knochen ausgelöst)
Salz, Pfeffer



Glasur:

1 Tasse Orangenmarmelade
1/2 Tasse Fleischbrühe
2 Teel. Essig
1/2 Tasse Rotwein
Pfeffer, Salz, Zucker

Zubereitung:

Schweinebraten mit Salz und Pfeffer einreiben, auf den Spieß stecken und 50-60 Min. grillen. Die Zutaten für die Glasur zu einer sirupartigen Masse einkochen lassen und den Braten während des Grillens damit bestreichen.

Dazu schmecken gegrillte Apfelsinenscheiben.

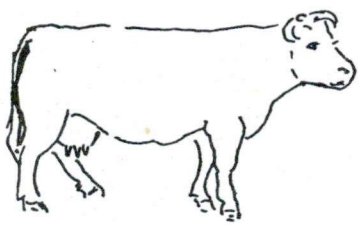
Marinierter Schweinebraten

1000 g Unterschale vom Schwein ohne Schwarte
250 g Zwiebeln
125 g säuerliche Äpfel
1/2 l trockener Weißwein
1/4 l Weinessig
2 Lorbeerblätter
12 weiße Pfefferkörner
10 Wacholderbeeren
1 Eßl. Zucker
Salz, Rosenpaprika
2 Eßl. Bratfett oder -öl
3 Eßl. Creme fraiche
frischgemahlener Pfeffer

Das Fleisch von Haut- und überflüssigen Fettresten säubern, in eine Schüssel legen. Die Zwiebeln und Äpfel schälen, das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und beides in Scheiben schneiden.
Wein und Essig mit allen Gewürzen aufkochen. Zwiebeln und Äpfel zugeben, einige Minuten durchkochen lassen und erkaltet über das Fleisch gießen. Das Fleisch 2 Tage in der Marinade ziehen lassen, dabei mehrmals wenden.
Das Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtrocknen, mit Pfeffer und Salz einreiben, in einen Schmortopf geben und mit dem rauchheißen Bratfett übergießen. Mit etwa 1/8 l von der Marinade umgießen, zugedeckt in den vorgeheizten Ofen stellen (E 250 Grad, Gas 5-6). Etwa 75 Min. schmoren lassen und währenddessen mehrmals übergießen.
Den Braten herausnehmen und im ausgeschalteten Ofen warmstellen. Den Schmorfond mit der restlichen Marinade auf etwa 3/8 l auffüllen, aufkochen lassen und mit der Creme fraiche binden und abschmecken.
Den Braten anrichten, mit Soße übergießen und servieren.

Schnelle Rindfleischpfanne

800 g Oberschale vom Rind
6 cl trockener Sherry
2 Eßl. Zitronensaft
3 Eßl. Sojasoße
1 Teel. Ingwerpulver
2 Zwiebeln
5 Eßl. Sojaöl
Zucker
1 Teel. Speisestärke
1 Eßl. Butter
6 Eßl. Sesamsamen



Das Fleisch in 2 mm dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit einer Marinade aus Sherry, Zitronensaft, Sojasoße und Ingwerpulver übergießen, ca. 20 Min. ziehen lassen. Fleisch herausnehmen, Soße aufheben. Zwiebeln in Streifen schneiden und in dem erhitzten Öl mit dem Fleisch zusammen 30 Min. braten. Mit der Marinade ablöschen. Nun mit der Prise Zucker abschmecken. Das Ganze mit der Stärke binden. Den Sesamsamen in der Butter anbraten, dann über das Fleisch streuen.

Rindsgulasch "Bourgignon"

nach Burgunder Art

60 g Speck
1 kg Rindfleisch
125 g Zwiebeln
1 Eßl. Mehl
1 Flasche roter Burgunder
Salz, Pfeffer
1 Lorbeerblatt
1 Stengel Petersilie
1 Stück Zucker
1 Eßl. alter Branntwein

Den zerkleinerten Speck im Schmortopf schmelzen lassen- Rindfleisch würfeln und mit dem Speck anbraten. Herausnehmen.
Danach die kleingeschnittenen Zwiebeln im Schmortopf hell angehen lassen, das Fleisch wieder dazu und mit Mehl bestäuben. Unter ständigem Rühren 1-2 Min. braun werden lassen. Wein, Pfeffer, Lorbeerblatt, Thymian hinzufügen.

Mit dem Branntwein flambieren und noch einmal kurz kochen lassen.

Schmorbraten nach Jäger-Art

Zutaten für 4 Personen:
750 g Rindfleisch (Zungen- oder Siegelstück)
80 g durchwachsener Speck
1 Eßl. Öl
Salz, Pfeffer
Kräuter der Porvence
250 g Zwiebeln
1/2 l Rotwein
500 g Birnen (oder 1 Dose)
1 kleine Dose Pfifferlinge (240 g Einwaage)
2 Eßl. Joahnnisbeergelee

Zubereitung:
Speck in Würfel schneiden und in einem Schmortopf in heißem Öl glasig werden lassen. Dann das mit den Gewürzen eingeriebene Fleisch darin bräunen. Zwiebeln schälen, halbieren, in Scheiben schneiden und mitbräunen. Den Wein zugeben und alles 1 1/2-2 Std. schmoren lassen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die geschälten und gewürfelten Birnen zugeben und mitschmoren. Dann Fleisch herausnehmen, auf eine Platte legen und warm stellen.
Bratenfond mit den Birnen durch ein Sieb geben. Dann Pfifferlinge hinzufügen und in der Soße erhitzen. Mit Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer abschmecken.
Braten aufschneiden und mit der Soße zu Spätzle reichen. (Falls Sie Birnen aus der Dose nehmen, den Saft zum Ablöschen des Bratensatzes mit verwneden und weniger Wein nehmen).

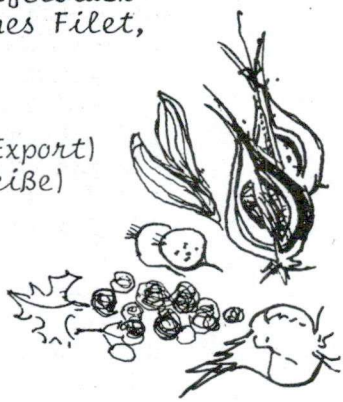
Schmorbraten mit Sahnesoße

1000 g Hüftdeckel
Salz, Pfeffer
Mehl zum Wenden
75 g fetter Speck
1 Zwiebel
1 Petersilienwurzel
4 Karotten
1 Lorbeerblatt
1/8 l Fleischbrühe
1/4 l süße Sahne

Das Fleisch mit Salz und Peffer kräftig einreiben, in Mehl wenden und abklopfen, so daß das Fleisch gleichmäßig gepudert ist.
Den Speck würfeln und ausbraten. Das Fleisch im Speckfett ringsum gut braun anbraten.
Die geviertelte Zwiebel, die in Scheiben geschnittene Petersilienwurzel und in Scheiben geschnittenen Karotten dazugeben, leicht bräunen, dann das Lorbeerblatt hineingeben. Den Deckel auflegen und den Braten ca. 1 1/2 Std. auf milder Hitze schmoren lassen. Nach Bedarf immer ein wenig Wasser angießen.
Nach Ende der Schmorzeit das Fleisch herausnehmen und zugedeckt warmstellen, den Fond etwas verkochen lassen, mit der Brühe ablöschen, mit der Sahne verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Soße sämig einkochen lassen.
Den Braten in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und die Soße mit den Gemüsen darüberschöpfen.

Bierbraten

1000 g Rinderbraten (Bugschaufelstück oder Zungenstück, Falsches Filet, Mittelbug)
Salz, Pfeffer
2 Eßl. Bratfett oder -öl
1 Fl. helles Bier (Pils, Export)
1 Stange Lauch (nur das Weiße)
2 grüne Paprikaschoten
2 Karotten
1/4 Sellerieknolle
250 g Zwiebeln
250 g Champignons
1/8 l süße Sahne



Das Fleisch von Flechsen säubern und mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben. Das Fett im Schmortopf erhitzen, das Fleisch darin rundum kräftig anbraten, mit 1/4 l Bier ablöschen und 30 Min. zugedeckt schmoren lassen.
Inzwischen den Lauch waschen und in Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten putzen, Kerne und weiße Fruchthäute entfernen und das Fleisch in Streifen schneiden. Die Karotten und den Sellerie putzen und würfeln. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Die Champignons putzen, waschen und längs halbieren. Nach 30 Min. die Lauchscheiben, Paprikastreifen, Karotten und Selleriewürfel sowie Zwiebelviertel und Champignonhälften zugeben, unterheben und noch 1 Std. schmoren lassen.
Das Fleisch herausnehmen und zugedeckt warmstellen.
Den Fond auf starke Hitze stellen, noch 1/8 l Bier zufügen, dann mit der Sahne abschmecken, schnell durchkochen lassen und das Fleisch getrennt von Soße und Gemüse servieren.

Tafelspitz auf Altwiener Art

300 g Suppenknochen
1000 g Tafelspitz (Rinderhüfte)
grobes Salz
4 weiße Pfefferkörner
1/2 Petersilienwurzel
1/8 Selleriеknolle
1/2 Karotte
1 Zwiebel
1/2 Stange Lauch

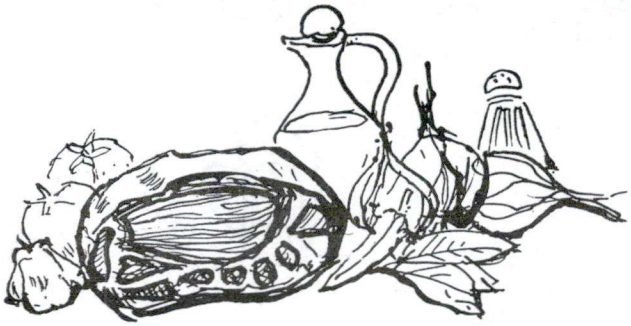
Die Knochen in kochendem Wasser einige Minuten brühen, abtropfen lassen und dann damit den Boden eines größeren Topfes (3 l Inhalt) damit bedecken. Mit etwa 2 l kaltem Wasser aufgießen, langsam zum Kochen bringen, abschäumen und zugedeckt etwa 30 Min. köcheln lassen.
Das geputzte Fleisch einlegen, mit einer Prise Salz und den Pfefferkörnern würzen. Im offenen Topf etwa 60 Min. auf milder Hitze garziehen lassen.
In der Zwischenzeit die Petersilienwurzel, Karotte und den Sellerie putzen, kleinschneiden und zugeben. Die Zwiebel ungeschält halbieren, die Schnittfläche auf der heißen Elektroplatte oder in einer Pfanne anrösten und dann ebenfalls in die Brühe geben. Den Lauch putzen und in Streifen geschnitten zutun.
Das Fleisch nun noch auf milder Hitze etwa 60 Min. weiter garziehen lassen. Sobald es gar ist, herausnehmen, warmgestellt abtropfen lassen und gegen die Laufrichtung der Fasern in dünnere Scheiben schneiden. Das Fleisch auf vorgewärmten Tellern oder einer Servierplatte anrichten, mit etwas Brühe übergießen, leicht salzen und servieren.

Zitronen - Rostbraten

Den Fettrand eines Rumpsteaks einkerben, Fleisch mit Zitronensaft, Pfeffer und Senf einreiben.
1 kleine Zwiebel hacken. Das Fleisch in 1 Eßl. Öl kräftig anbraten, herausnehmen, Zwiebel glasig werden lassen.
1/2 l saure Sahne mit 1/2 Teel. Mehl glattrühren und in die Pfanne geben, mit 4 Eßl. Wasser verdünnen.

Abgeriebene Schale einer Zitrone und das Fleisch zugeben, Pfanne schließen und das Fleisch etwa 25-30 Minuten schmoren.
Soße mit 1 Teel. Kapern, Pfeffer und Salz abschmecken.

Dazu passen Nudeln.



Bunte Spießchen

Zutaten pro Person:

100 g Rind-, Hammel- oder Kalbfleisch
100 g durchwachsener Speck
2 Tomaten
2 kleine Zwiebeln
100 g Cocktailwürstchen
Öl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Fleisch in Würfel, Speck und Tomaten in Stückchen und die geschälten Zwiebeln in Viertel schneiden.
Die einzelnen Zutaten mit den Würstchen in abwechselnder Reihenfolge auf die Spießchen stecken. Grillgut mit Öl bestreichen, unter den vorgeheizten Grill setzen und von allen Seiten bräunen. Danach salzen, pfeffern und auf vorgewärmter Platte anrichten.

Grillzeit: etwa 10 Min.

Die Spießchen können auch im Umluftherd gegart werden. Dann beträgt die Garzeit ca. 15-20 Min.

Rouladen einmal ganz anders

4 Rindsrouladen, ca. 100 g je Stück
Salz, Paprika
8 Streifen mittelalter Holland-Gouda
1 kleine Dose Mandarinen
Mehl zum Wenden
60 g Bratfett
1/2 l Brühe
1-2 Teel. Stärkemehl
4 Eßl. Sahne oder Kondensmilch
Salz, Paprika
etwas Zitronensaft

Die Länge der Käsestreifen richtet sich nach der Größe der Rouladen. Je zwei Streifen auf eine gewürzte Roulade legen, einen Eßl. gut abgetropfte Mandarinen daraufgeben und von der schmalen Seite her aufrollen. Das Fleisch mit Rouladennadeln zusammenstecken, durch Mehl wälzen und von allen Seiten in dem heißen Fett braun braten. Dann mit wenig Wasser auffüllen, die Rouladen in 1 1/2 - 2 Std. gar schmoren. Zwischendurch, wenn erforderlich, Brühe beigeben.
Für die Soßenbereitung die Rouladen herausnehmen und warm stellen.
Das mit Sahne angerührte Stärkemehl unter den kochenden Bratensaft geben, einmal aufkochen lassen und abschmecken.

Salzkartoffeln und Rotkohl passen ausgezeichnet dazu.

Roulade mit Mett, Gurken und Zwiebeln

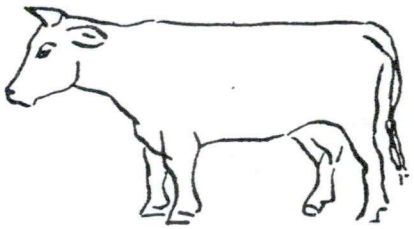
4 Rouladen (Oberschale)
Pfeffer, Salz
Mehl zum Wenden
4 Eßl. Sojaöl oder Bratfett
2-3 Zwiebeln
1/4 l Rinderbrühe
1/4 l Wasser
2 Eßl. Tomatenmark
1 dl Rotwein
400 g Schweinemett
6 Gewürzgürkchen (Cornichons)
12 kleine Perlzwiebeln (Silberzwiebeln)
1 Bund glatte Petersilie

Das Fleisch auf der Innenseite pfeffern, leicht salzen, mit dem Mett bestreichen. Perlzwiebeln und Gewürzgurken darauf verteilen, mit der feingehackten Petersilie bestreuen und fest einrollen. Mit ungewachstem Garn binden bzw. mit Rouladennadeln oder -klammern verschließen.
Die Rouladen pfeffern, salzen, in Mehl wenden und abklopfen. Im heißen Öl rundum kräftig braun anbraten (wichtig für den Geschmack der Soße), die geschälten, geviertelten Zwiebeln zugeben, kurz mitschmoren und dann mit der heißen Brühe sowie dem Wasser ablöschen.
Die Rouladen zugedeckt auf milder Hitze etwa 90 Min. schmoren lassen. Dabei mehrmals wenden. Die fertigen Rouladen herausnehmen und warmstellen. Den Schmorfond auf starker Hitze auf das halbe Volumen einkochen. Das mit dem Wein verrührte Tomatenmark einrühren, aufkochen und binden lassen. Nachwürzen.
Die Rouladen vom Verschluß befreien, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Soße überziehen.

Geschmorter Ochsenschwanz

1 kg Ochsenschwanz
2 Eßl. Öl
Gewürze (Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 2 Eßl. Edelsüß-Paprika, Basilikum)
1/2 l Fleischbrühe (Würfel)
1/8 l süße Sahne
4 grüne Paprikaschoten
375 g kleine Zwiebeln
250 g Tomaten
2 Eßl. saure Sahne

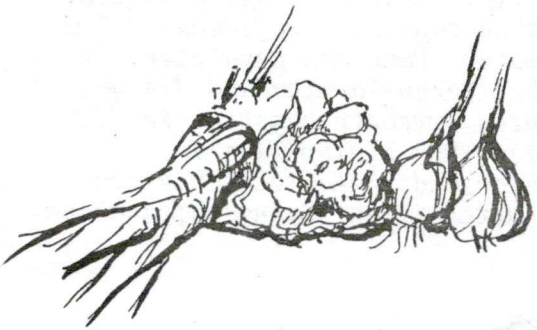
Ochsenschwanzstücke vom Fett befreien, waschen und abtrocknen.
Das Öl in einer Schmorpfanne im Ofen bei starker Mittelhitze erhitzen, Fleisch darin in 20 Min. bräunen. Kräftig würzen. Brühe und Sahne zugießen, zugedeckt 2 1/2 Stunden schmoren. Dann den geputzten, in Stücke geschnittenen Paprika und die geschälten ganzen Zwiebeln zugeben. 20 Min. weiterschmoren. Den Eintopf würzen. Tomaten schälen und in Achtel schneiden. Noch 5 Min. miterhitzen. Sahne unterrühren.



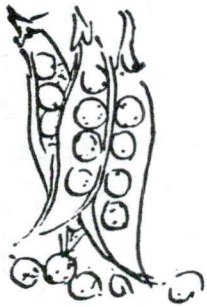
Ungarischer Gulasch

500 g Fleisch (Schwein oder Rind) in Würfel geschnitten, in
40 g Fett anbraten,
2 in Würfel geschnittene Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Paprika hinzugeben, mit etwas Wasser auffüllen und alles 1 1/2 - 2 Stunden schmoren lassen.
1/2 Stunde vor Beendigung der Garzeit
2 in Streifen geschnittene Paprikaschoten zugeben.

Vor dem Anrichten das Gericht mit Mehl binden.



Gehacktes - Torte



1 Pfund Rindergehacktes
1/2 Pfund Mett
3 Eier
2 Zwiebeln
1 P. gefrorene Erbsen
1 Brötchen
Salz, Pfeffer, Paprika
1 Glas geschnittene Pilze

Alle Zutaten gut vermischen und in eine Springform füllen.
2 Stunden bei 200 Grad backen.

1 Glas Zigeunersoße langsam erhitzen, dabei 1 Becher Sahne unterrühren.

Hacksteaks mit saurer Zwiebel-Rahmsoße

375 g gemischtes Hackfleisch
1 eingeweichtes Brötchen
1 Ei
1 Zwiebel
Knorr-Aromat
Salz, Pfeffer, Paprika
4 Eßl. Öl

250 g Zwiebeln
1/4 l Wasser
1/4 l Milch
1 Beutel weiße Soße (evtl. selbst hergestellte helle Tunke)
1/8 l saure Sahne
Zitronensaft
Petersilie

Fleischteig bereiten, 8 Hacksteaks formen und in heißem Öl braten, warmstellen.

Zwiebeln in feine Ringe schneiden, in heißem Fett dünsten, mit Flüssigkeit auffüllen, Soßenpulver einrühren und 1-2 Min. kochen lassen. Soße mit saurer Sahne, Zitronensaft und gehackter Petersilie abschmecken und die Steaks einige Minuten darin ziehen lassen.

Beilage: Salzkartoffeln, eingelegte rote Bete.

Deutsches Beefsteak mit Pfirsichsoße

Zutaten für 4 Personen:

2 kleine Zwiebeln
750 g Beefsteakhack
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Eier
3 Eßl. Wasser
3-4 Eßl. Butter
6 Pfirsiche
1 Prise Zucker
1 Teel. eingelegter grüner Pfeffer
3 Eßl. Schlagsahne

Zubereitung:

Zwiebeln fein würfeln. Die Hälfte der Zwiebelwürfel mit Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Eiern und Wasser zu einem glatten Teig verkneten.
Daraus 8 gleich große Hacksteaks formen.
2-3 Eßl. Fett erhitzen und die Steaks darin von jeder Seite 6-8 Minuten braten.

Pfirsiche überbrühen, enthäuten, halbieren. Mit dem Schneidestab oder im Mixer pürieren.

Das restliche Fett erhitzen und darin die übrigen Zwiebelwürfel andünsten. Pfirsichpüree, Zucker, grüner Pfeffer und Sahne zugeben und kurz aufkochen lassen. Die Pfirsichsoße extra zu den Hacksteaks reichen.

Dazu: Weißbrot mit Kräuterbutter

Gefüllter Hackbraten

800 g gemischtes Hackfleisch
1 Brötchen
2 Eier
1 große Zwiebel
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Paprika
4 Wiener Würstchen
10 Oliven
Öl

Das Hackfleisch mit dem eingeweichten, gut ausgedrückten Brötchen, den Eiern, feingehackter Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer und Paprika vermengen. Ein Stück Alufolie mit Öl einpinseln. Ein Drittel des Fleischteiges darauf legen, 2 Würstchen und 5 Oliven hineindrücken. Ein weiteres Drittel des Teiges daraufgeben, die restlichen Würstchen und Oliven darauf verteilen und mit dem verbliebenen Fleisch abdecken. Den Hackbraten mit feuchten Händen gut zusammendrücken, in die Folie einschlagen und bei 200 Grad 60 Minuten im Backofen garen. Nach 50 Minuten die Folie entfernen.
Dazu Blattspinat servieren.

Grinzinger Fleischstrudel

1 Paket Blätterteig zu einem messerdicken Rechteck 40/45 cm ausrollen.

400 g Hackfleisch salzen, pfeffern, 2 Eßl. Ketchup dazugeben.
1 mittelgroße Zwiebel, fein schneiden und glasig braten, mit 200 g feingeschnittenen Paprikaschoten durchdünsten und mit dem Hackfleisch vermengen.

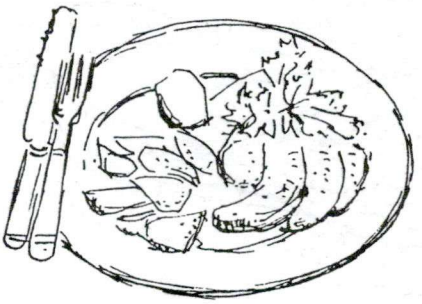
Diese Füllung auf die Teigplatte geben, Ränder freilassen, und gewürfelten Käse darüberstreuen. Von der Schmalseite her aufrollen, Enden gut andrücken und mit Eigelb bestreichen.

Ofen gut vorheizen auf 225 Grad, 10 Minuten bei 225 Grad backen, dann 25 Minuten bei niedriger Temperatur.
Danach in Portionsstücke schneiden.

Bratwurst in Blätterteig

200 g Mehl
200 g Speisequark
200 g Butter
Salz, Paprikapulver
Ei
500 g Bratwurst

Mehl auf ein Backbrett sieben, Butter in Flöckchen teilen und mit dem Quark, Salz und Paprika zu einem Teig verarbeiten. Teig mindestens 2 Stunden kalt stellen, dann 1/2 cm dick ausrollen und Wurst einschlagen. Die Kanten mit Eiweiß bestreichen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen.
Bei 250 Grad 20 Min. backen.



Hackfleisch-Pfanne

Zutaten für 4 Personen:

400 g Beefsteakhack
2 Eßl. Öl
450 g Langkornreis
2 Zwiebeln
500 g rote und grüne Paprikaschoten
3/8 l Wasser
Salz, Streuwürze, frischgemahlener Pfeffer
1 Kopf Salat
1 Eßl. Essig
1 Eßl. Öl
1/2 Teel. Senf

Zubereitung:
Das Hackfleisch zerkrümeln und im heißen Öl unter Rühren anbraten. Den Reis, die geschälten, in Ringe geschnittenen Zwiebeln und die gewaschenen, in Streifen geschnittenen Paprikaschoten zugeben und so lange durchdünsten, bis alles glasig aussieht. Mit heißem Wasser ablöschen, Salz, Streuwürze und Pfeffer zufügen und das Gericht bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 25-30 Min. garen. Alles mit einer Gabel vorsichtig auflockern und vor dem Servieren nochmals würzig abschmecken.

Den Salat putzen, waschen und die Blätter in Stücke zupfen. Aus Essig, Öl, etwas Salz, Pfeffer und Senf eine Marinade rühren, unter den Salat mischen und dann zu der Hackfleisch-Pfanne extra servieren.

Falls Paprikaschoten gerade sehr teuer sind, können Sie die Hackfleischpfanne auch mit 500 g Chinakohl bereiten. Den Kohl waschen, putzen und in Streifen schneiden. Er darf allerdings erst 10 Min. vor Ende der Garzeit auf dem Hackgemisch verteilt und kurz mitgegart werden.

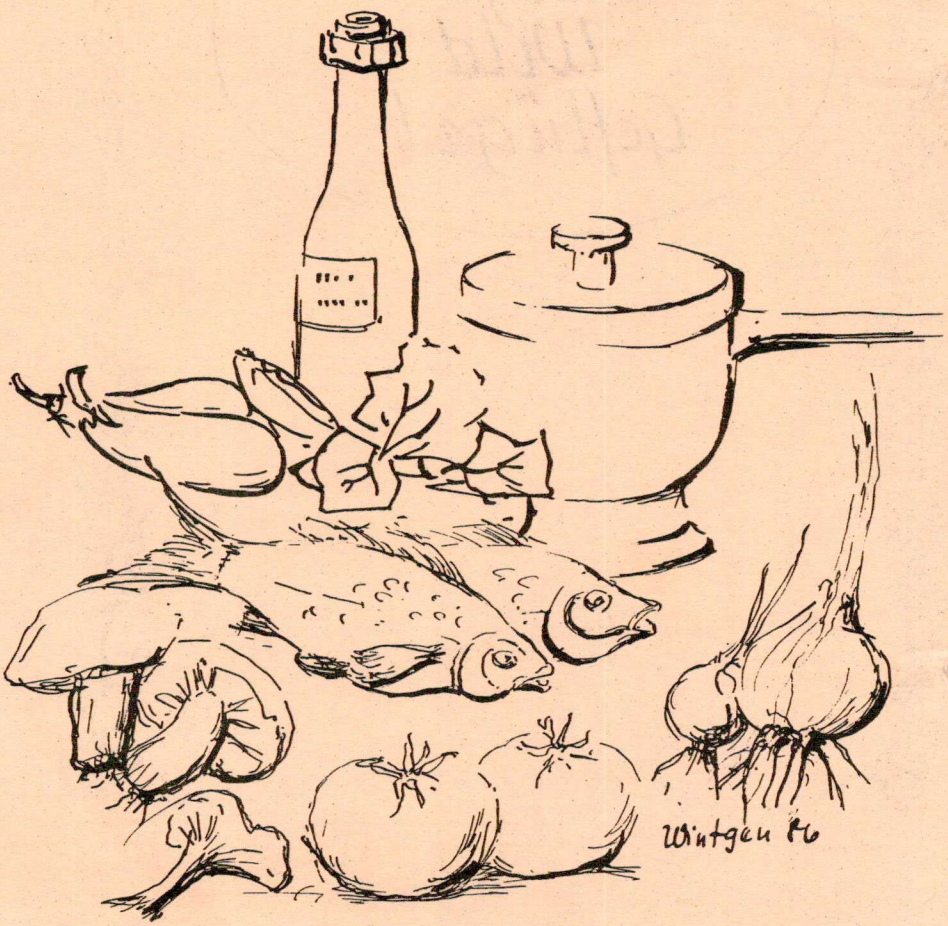
Auch frische Champignons passen zu diesem Gericht.
Dafür 375 g waschen, putzen und in Scheiben geschnitten die letzten 2o Min. auf dem Reis mitdünsten und gehackte Petersilie untermischen.

Lebercurry

600 g Schweineleber
3 Zwiebeln
Bratfett
250 g Reis
1 Dose Champignons
1 Becher saure Sahne
helle Instant-Soße
Salz, Curry

Die Leber in Streifen schneiden, die Zwiebeln schälen und würfeln, Zusammen in heißem Fett braun braten.
Den Reis in Salzwasser körnig kochen, abgießen und mit Leber und Zwiebeln vermischen. Die Pilze unterheben und die Sahne, etwas Pilzwasser und helle Soße unterrühren.
Das Gericht vor dem Servieren mit Salz und Curry abschmecken.

Fische
Wild
Geflügel


Wintgen 86

Matjes mit Quarkcreme

(für 4 Pers.)

8 Matjesfilets
2 Zwiebeln
1 Bund Schnittlauch
2 EßL. Dijon-Senf
Schale einer unbehandelten Zitrone
2 EßL. Zitronensaft
500 g Sahnequark
Salz, Pfeffer
1 TeeL. Zucker
1/4 l Schlagsahne
8 Stücke Senfgurke aus dem Glas

Die Zwiebeln pellen und fein würfeln, den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Mit Senf, abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft unter den Quark rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken.
Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse rühren.
Die Matjesfilets unter fließendem Wasser abspülen und trockentupfen. Jedes Matjesfilet um Senfgurkenstreifen wickeln und mit der Quarkcreme servieren.

Beilage: gebuttertes Schwarzbrot.

Matjes mit Eiersoße

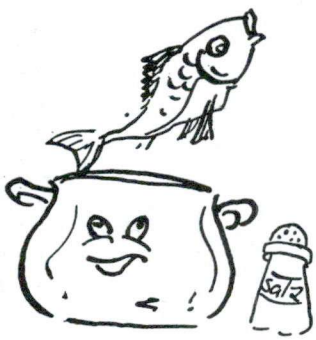
Für 4 Portionen 8 Matjesfilets kurz in Milch legen.
3 hartgekochte Eier fein zerdrücken, mit 1 Eßl. Sardellenpaste, 1 geriebenen Zwiebel, 2 Eßl. Senf und 1 Becher saurer Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, kühl stellen.

Später über die abgetropften Matjesfilets geben.

Schellfisch in Senfsoße

(für 4 Portionen)

1 kg frischer Schellfisch
1 EL Butter oder Margarine
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
Pfefferkörner
Pimentkörner
3/8 l Milch
1/8 l saure Sahne
3 TL Senf
Saft einer 1/2 Zitrone
1 EL Mehl
2 TL geriebener Meerrettich
Salz, 1 Prise Zucker



Den Schellfisch waschen, die Flossen entfernen. ein passendes Gefäß mit Fett ausstreichen und mit Zwiebelscheiben auslegen. Schellfisch hineingeben, mit Pfferkörnern, Piment, Lorbeerblatt und Salz bestreuen, mit 3/8 l heißer Milch auffüllen und zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die saure Sahne mit Senf, Zitronensaft, Mehl, Meerrettich, Salz und Zucker verrühren, unter ständigem Rühren zu dem Fisch gießen und 5 Minuten weiter dünsten lassen. Den Fisch anrichten, mit Soße übergießen und Zitronenscheiben garnieren.
Dazu Petersilienkartoffeln und grünen Salat reichen.

Gefüllte Rotbarschschnitten auf "Helgoländer Art"

Zutaten für 4 Portionen:
1 kg Rotbarschfilet
Saft einer Zitrone
Salz, Pfeffer
1/2 TL Thymian
1 Zwiebel
1 EL Butter
1 Dose geschälte Tomaten
4 Scheiben Räucherspeck
1 Scheine Toastbrot
1 Ei, Muskat
1 Bund Petersilie
2 EL süße Sahne

Fischfilet waschen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und mit Thymian würzen. 15 Minuten stehen lassen, Zwiebel schälen, hacken, in Butter gelb werden lassen. Tomaten mit Saft zugeben und 10 Minuten kochen. 4 schöne Stücke aus dem Fischfilet schneiden, mit Speckscheiben umstellen und mit Holzspießchen feststecken. Restliches Fischfilet mit Brot und gewaschener Petersilie durch den Fleischwolf drehen. Mit Ei, Sahne und Muskat gut verrühren. Die Masse auf die Rotbarschfilet streichen. Tomatensoße in einer Auflaufform gießen, Fischschnitten einsetzten und bei 180 ° im Backofen 35 Minuten dünsten.
Mit Kartoffelpüree und Salaten servieren.

Heringsauflauf

Zutaten:
- 4 - 6 große Salzheringe
- 750 g Pellkartoffeln
- 3 Zwiebeln
- Pfeffer, evtl. Salz
- 1/4 l Milch
- 3 Eier
- Pfeffer, evtl. Salz
- Paniermehl, Butterflöckchen
- Schnittlauch

Zubereitung:

Salzheringe säubern und wässern.

Pellkartoffeln in Scheiben schneiden. Heringe und die geputzten Zwiebeln würfeln. In eine Auflaufform lagenweise Kartoffeln, Heringe und Zwiebeln einschichten und würzen, Abschlußlage bilden Kartoffeln. Milch, Eier und Gewürze verquirlen, über den Auflauf gießen, mit Paniermehl bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und im Backofen garen.

Gasherd:	Elektroherd:
untere Schiebeleiste	untere Schiebeleiste
Thermostat: 4	Temperatur: 200 °
Zeit: 40 - 50 Minuten	40 - 50 Minuten

Beim Umluftherd Temperatur 25 - 30 ° niedriger einstellen oder genau Anweisung des Herstellers beachten.

Vor dem Servieren den Auflauf mit Schnittlauch bestreuen.

Heringe in Tomatensoße

4 Salzheringe
150 g Tomatenmark
6 Eßlöffel Weinessig
2 Eßlöffel Zucker
1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer
6 Eßlöffel Öl
2 Zwiebeln
etwas Dill

Die Heringe entgräten und 24 Stunden wässern, aufrollen und mit Holzstäbchen zusammenhalten. Das Tomatenmark mit Essig, Zucker, Pfeffer und Öl sowie 3 Eßlöffeln Wasser verrühren, unter Rühren aufkochen.
Die Zwiebeln in Ringe schneiden und 10 Min. in der Tomatensoße garen. Abkühlen lassen und über die Heringe geben.

Zu Pellkartoffeln servieren.

Haltbar 4 Tage.

Fischbraten

Zutaten:

750 g Fischfilet
Essig oder Zitronensaft
Salz

Füllung I

20 g Fett
1 große gewürfelte Zwiebel
1 kleine Dose Champignons III. Wahl

Füllung II

1 kl. Dose Tomatenmark
1 Eßl. Senf
50 g Speckwürfel
1 große gewürfelte Zwiebel
1 kleingeschnittene Gewürzgurke
100 g Reibkäse
Butterflöckchen

Zubereitung:

Das vorbereitete Fischfilet säuern, salzen. Die Hälfte des Filets in eine hitzebeständige Form legen, die Füllung darübergeben, mit dem restlichen Fischfilet abdecken, mit Käse bestreuen und Butterflöckchen aufsetzen.

Garzeit ca. 30-40 Min., 200-225 Grad, mittl. Schiebeleiste.

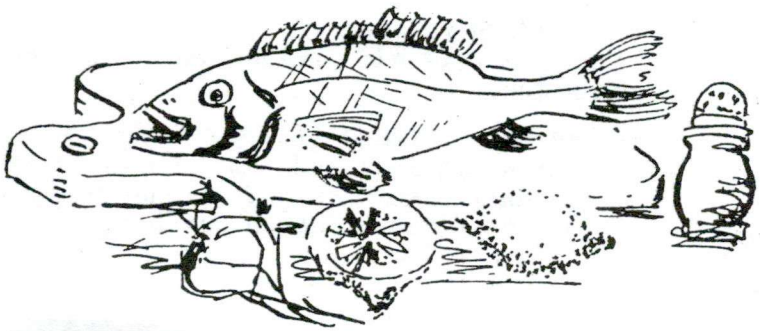
Zubereitung Füllung I:
In heißem Fett die Zwiebel und Champignons andünsten.

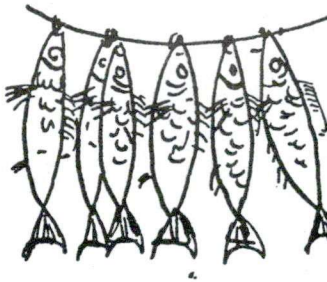
Zubereitung Füllung II:
Den Fisch mit Senf und Tomatenmark bestreichen, die gedünsteten Speck-und Zwiebelwürfel und die kleingeschnittenen Gurken darübergeben.

Gefüllte Kabeljaufilets (4 Portionen)

4 Scheiben Kabeljaufilet a 200 g
Salz, Pfeffer
Saft einer 1/2 Zitrone
2 grüne Paprikaschoten
1 Zwiebel
15 g Butter oder Margarine
1/8 l Weißwein
1 TL Aromat oder Fondor
1/2 Dose Tomatensaft
1 TL Worcestersoße

Den Fisch salzen, pfeffern und mit Zitronensaft säuern. Paprika entkernen, in dünne Streifen schneiden, in wenig Salzwasser 3 Minuten dünsten. Einen flachen Topf mit Fett austreichen, gehackte Zwiebeln einstreuen. Den Fisch, Hautseite nach innen mit Paprikastreifen füllen, einrollen und im Topf mit Weißwein begießen. Mit Streuwürze bestreuen, gefettetes Pergamentpapier auflegen und 15 Minuten dünsten. Mit dem Tomatensaft aufkochen und mit Worcestersoße würzen.





Räucheraal auf Eierstich

1/8 l Milch
6 Eier
je 1/4 Teel. Salz und Paprika edelsüß
je 1 Messerspitze weißen Pfeffer und geriebenen Muskat
2 EßL. Butter
300 g geräucherten Aal
einige Salatblätter oder krause Endivie
2 Teel. Öl
1 Teel. Weinessig
je 1 Prise Salz und Pfeffer
6 Scheiben Toastbrot

Milch mit Eiern, Salz und Gewürzen verquirlen. Kleine Kastenform mit der Hälfte der Butter ausstreichen und die Eiermilch einfüllen. Im Wasserbad im Backofen bei 130 Grad stocken lassen, abkühlen lassen, Kastenform kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen. In 12 etwa 4 cm breite Rechtecke schneiden.

Aalstückchen 4 cm lang, Salat in kleine Stückchen schneiden.

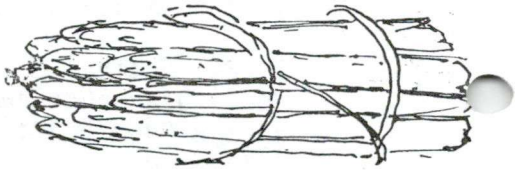
Aus Öl, Essig, Salz und Pfeffer Salatsoße rühren, über den Salat gießen, gut vermischen. Brotscheiben halbieren, rösten und mit der restl. Butter bestreichen. Mit dem Salat belegen.

Darauf den Eierstich und die Aalfilets anrichten.

Geräucherte Forellen

(4 Portionen)

8 geräucherte Forellenfilets
einige Salatblätter
1 Dose Spargelspitzen
1 hartgekochtes Ei
Petersilie
Paprikastreifen
1/2 Tasse Weißwein
2 Blatt Gelatine



Spargel

Salat:
1 Zuckermelone
Saft einer halben Zitrone
etwas weißer Pfeffer
Salz

Soße:
1/8 l frische Sahne
1/2 Bund Dill
1 Eßl. geriebener Meerrettich
etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Die Forellenfilets auf Salatblättern anrichten und mit Spargelspitzen, Eischeiben, Petersilienblättchen und Paprikastreifen garnieren. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine in kochendheißem Weißwein auflösen. Die Forellen damit bepinseln und kaltstellen.

Die Melone rundherum im Zickzack einschneiden, in zwei Hälften schneiden, entkernen und Kügelchen ausstechen, die mit Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer gewürzt werden. Dann wieder in die Melone füllen.
Soße: Sahne steifschlagen und mit feingeschnittenem Dill, Meerettich, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen. Dann abschmecken und anrichten.

Weihnachtsheringe

Salzheringe ausnehmen, entgräten und ca. 24 Stunden wässern. Anschließend in 2 cm große Stücke schneiden.

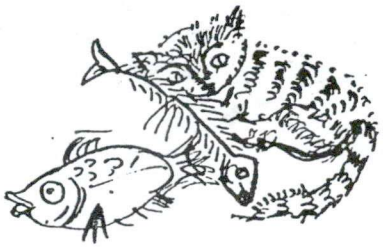
4-5 Zwiebeln in Ringe schneiden und mit dem Fisch und reichlich möglichst frischem Dill in einem Glastopf schichten.

Anstelle von Salzheringen können 8-16 Stück Matjesfilets genommen werden.

Für den Sud:

1/4 - 1/2 l Kräuteressig 5 %ig
200-400 g Kandis braun
2-4 Teel. Piment
2-4 Teel. Curry
1/2-1 Teel. gemahlenen weißen Pfeffer
1-2 Lorbeerblätter
5-8 Nelken
einige Senfkörner
Fischgewürz
frisch gemahlenen Koriander
1 Ingwerknolle

Zutaten in einen Topf geben und ca. 10 Min. schwach kochen lassen.
Den gut abgekühlten Sud über den Fisch gießen und mindestens 24 Stunden ziehen lassen.
Kühl stellen.



Steinbutt mit Krabben

1 kg Steinbutt
3 Eßl. Butter
Salz, Pfeffer
1 Eßl. Mehl
1 dl. süße Sahne
200 g geschälte Krabben.

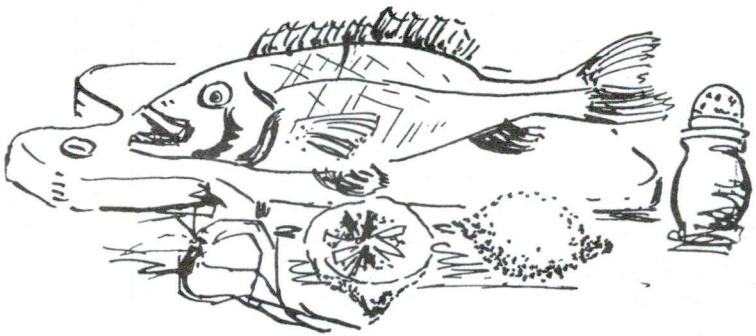
Den Steinbutt ausnehmen und waschen, auf der schwarzen Seite entlang der Gräte aufschneiden.
Schmorpfanne mit Butter einfetten, den Fisch hineinlegen und mit Butterflöckchen bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zudecken und bei milder Hitze ca. 25 Min. im Backofen backen.

In einer Kasserolle mit einem Eßl. Butter und einem Eßl. Mehl eine helle Einbrenne bereiten, vom Feuer nehmen und Sahne und Krabben hinzufügen, warmhalten, nicht kochen! Sobald der Steinbutt gar ist, in eine große Schüssel legen, den Saft des Fisches zur Soße gießen.
Den Steinbutt mit der Krabbensoße bedecken, heiß servieren.

Heringssalat

Matjes in Streifen schneiden.
2 hartgekochte Eier in Scheiben schneiden, Gurken würfeln, mit Salatmayonnaise vermischen.

Dazu Pellkartoffeln reichen.



Eingelegte Heringe

800 g grüne Heringe (ca. 6 Stück)
Essig
1 Teel. Salz

Mehl zum Wenden
Fett zum Braten

1/2 l Weinessig
1/2 l Wasser
Zucker
3 Lorbeerblätter
6-8 Pfefferkörner
2 Pimentkörner
250 g Zwiebeln

Heringe säubern, säuern, salzen; anschließend mit Küchenkrepp trockentupfen und in Mehl wenden. In heißem Fett auf 2 (Automatik-Platte 9-10) von jeder Seite 2-3 Min. braten (vorsichtig wenden).
Heringe in ein entsprechend großes Gefäß legen.
Essig, Wasser, Gewürze und in Ringe geschnittene Zwiebeln kurz aufkochen, abkühlen lassen. Zwiebelringe über die Heringe schichten, den Sud darübergießen. Mindestens 24 Stunden zugedeckt im Kühlschrank stehen lassen.

Dazu schmecken Bratkartoffeln mit Speck.

Karpfen mit Biersoße

1 küchenfertiger Karpfen (1 1/2-2 kg)
Salz, Pfeffer
1 Stück Alufolie (extra stark)
Speiseöl

Soße:
40 g Butter
20 g Weizenmehl
1/4 l dunkles Bier
1/4 l Wasser
etwas Brotrinde
1/2 Lorbeerblatt
6 Wacholderbeeren
3-4 EßL. Rotwein
40 g gewaschene Rosinen
20 g abgezogene gestiftelte Mandeln

zum Garnieren:
Tomatenachtel
Zitronenscheibe
Petersilie

Den Karpfen waschen, abtrocknen und innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Alufolie mit etwas Öl bestreichen und den Fisch darin einwickeln. Die locker, aber dicht verschlossene Folie auf ein Backblech legen und den Karpfen im Backofen garen lassen. Den Fisch auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen.
Für die Soße die Butter zerlassen und das Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es braun ist. Bier und Wasser hinzufügen, mit einem Schneebesen durchschlagen und zum Kochen bringen. Etwas Brotrinde zerkrümeln und mit dem Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren etwa 10 Min. in der Soße ziehen lassen.
Rotwein, abgetropfte Rosinen und die Mandelstifte unter die Soße rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals etwa 5 Min. ziehen lassen. Den Karpfen garnieren.

Amsterdamer Fischauflauf

750 g dicke Rotbarschfilets
3 gestr. Teel. Salz
4 gestr. Eßlöffel Mehl
2 gestr. Teel. Paprikapulver
1/2 Teel. weißen Pfeffer
1 Tasse Speckwürfel
4 Zwiebeln
75 g Butter
1 kl. Dose Champignons
1 Stange Porree
125 g Holländer-Käse
1/2 l Milch
4 Eier
1 Messersp. geriebene Muskatnuß

Die Filets nach Gräten absuchen, kurz kalt abspülen, abtropfen lassen, in nußgroße Würfel schneiden. Aus 2 gestr. Teel. Salz, dem Mehl, dem Paprikapulver und dem Pfeffer eine Mischung herstellen und die Fischwürfel damit gut einreiben.
In einer Pfanne die Speckwürfel zergehen lassen. Die Fischwürfel darin hellbraun braten. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und mit anbräunen.
Eine Auflaufform mit 25 g Butter ausstreichen, den Pfanneninhalt hineinschütten und gleichmäßig verteilen. Nun die Champignons in Viertel schneiden. Die Porreestange der Länge nach halbieren, gründlich waschen, abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und mit den Champignons über die Fischstücke streuen.
Das Käsestück in feine Würfel schneiden oder raspeln. Den Käse mit der Milch, den Eiern, der Muskatnuß und etwas Salz verquirlen, über die Fischstücke gießen.
Den Auflauf im Ofen bei 160-180 Grad 40 Min. lang backen. Aus dem Ofen nehmen und sofort 50 g Butter in Flocken darüber verteilen.

Kaninchen in Kapernsoße

1 Kaninchen (ca. 2 kg)
Salz
1 Bund Suppenkraut
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
250 g Möhren
2 Päckchen helle Soße
1 Becher saure Sahne (150 g)
2 Gläser Kapern (je 20 g)
1 Zitrone

Das Kaninchen unter fließendem Wasser abspülen. In dreiviertel Liter Salzwasser zum Kochen bringen.
Inzwischen das Suppenkraut putzen und grob zerkleinern. Die Zwiebel abziehen und vierteln. Mit den Lorbeerblättern zum Kaninchen geben und alles bei kleiner Hitze eine Stunde kochen.
Die Möhren schälen und in den letzten 20 Min. mitkochen. Herausnehmen und in Scheiben schneiden.
Das Kaninchenfleisch von den Knochen lösen und würfeln. Die Brühe durch ein Sieb gießen.
Die helle Soße mit einem halben Liter Brühe nach Anweisung auf der Packung zubereiten. Saure Sahne und Kapern unterrühren. Mit Zitronensaft abschmecken.
Fleisch und Möhren in die Soße geben.

Beilage: Petersilienreis und Bohnen

Bromberger Hirschfilet

500 g schieres Hirschfleisch aus der Keule
50 g fetter Speck in dicken Scheiben
1/2 Teel. Salz
1/2 Teel. schwarzer Pfeffer
2 Eßl. Weinbrand
4 Eßl. Öl
200 g frische Steinpilze, Champignons oder Pfifferlinge
je 2 Eßl. gehackte Petersilie und Liebstöcklblätter
1/2 Lorbeerblatt
1 gestr. Eßl. Semmelbrösel
einige Spritzer Tabascosoße

Das Fleischstück von den Sehnen befreien und den Speck in schmale Streifen schneiden. Dann das Fleisch mit diesen Speckstreifen spicken. Das Fleischstück in eine Schale legen und mit dem Salz, dem Pfeffer, dem Weinbrand und dem Öl beträufeln bzw. bestäuben und 30 Min. marinieren lassen. Danach das Fleisch mit dem vorhandenen Öl in einem Topf anbraten und wenden; nach 15 Min. den Deckel aufsetzen und den Braten im Ofen bei 200 Grad 30 Min. durchziehen lassen.
Inzwischen die Pilze putzen und waschen. Dann das Fleisch aus dem Ofen nehmen, die unzerschnittenen Pilze und alle anderen Zutaten dazugeben und mit 1 Tasse Wasser 5 Min. bei kleiner Hitze dünsten.

Dazu passen: Spaghetti oder Kartoffeln, Kopfsalat und Beaujolais oder badischer Rotwein.

Gegrilltes Rehschnitzel

4 Eßl. Öl
1/2 Teel. Salbei
je 1/2 Teel. grobgemahlener schwarzer Pfeffer und Paprikapulver
je 1 gestr. Teelöffel Glutamat und Salz
4 Rehschnitzel zu je 125 g
80 g Kräuterbutter
4 Birnenhälften aus der Dose
4 Eßl. Preiselbeerkompott
4 Walnußkerne

Das Öl, den Salbei, den Pfeffer und das Paprikapulver, das Glutamat und das Salz mischen. Die Rehschnitzel leicht klopfen und von beiden Seiten mit der Gewürzmischung bepinseln; dann 10 Minuten ziehen lassen. Die Schnitzel auf dem geölten Rost des vorgeheizten Grills 4 Min. grillen, dann auf vorgewärmte Teller legen. Die Kräuterbutter in 4 Stücke teilen und auf die Schnitzel legen. Die Birnenhälften abtropfen lassen, mit dem Preiselbeerkompott füllen, mit den Walnußkernen garnieren und auf dem Fleisch anrichten.

Dazu passen: überbackenes Kartoffelpüree oder Kartoffelkroketten und Ahr-Rotwein

Rehragout

65 g fetter Speck
750 g Rehragout
2 Zwiebeln
1/4 l Rotwein
4 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer
250 g Möhren
2 EßL. Mehl (50 g)
2 EßL. saure Sahne (55 g)
1 kleines Glas gefüllte Oliven (10 Stück)
2 Tomaten

Speck in kleine Würfel schneiden und in einem Schmortopf ausbraten.
Das Rehragout hineingeben und rundherum braun braten.
Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und unter das Fleisch mischen. Das Ragout mit einem Achtelliter Wasser und dem Rotwein auffüllen. Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer und die geschälten, in Scheiben geschnittenen Möhren dazugeben.
Das Rehragout 1 1/2 Std. garen lassen.
Mehl mit saurer Sahne verquirlen, in das Ragout gießen und alles einmal aufkochen lassen. Abgetropfte, gefüllte Oliven und die gewaschenen, in Achtel geschnittenen Tomaten dazugeben.

Beilage: Spätzle

Geschmortes Kaninchen

1 Kaninchen (1,5 kg)
Salz, Pfeffer
4 Eßl. Öl
2 Zwiebeln
2 zerdrückte Knoblauchzehen
1 Eßl. Edelsüß-Paprika
3/8 l Rotwein
750 g Tomaten
750 g grüne Paprikaschoten
1/8 l süße Sahne
2 Eßl. Mehl
1 Bund Petersilie

Das Kaninchen waschen, in acht Teile schneiden und mit Salz und Pfeffer einreiben.
Das Öl in einem Schmortopf erhitzen. Die Kaninchenteile darin von allen Seiten anbraten. Zwiebelwürfel und Knoblauch zugeben, andünsten. Mit Paprika überstäuben und sofort mit Wein auffüllen. 30 Minuten schmoren. Dann die abgezogenen, gewürfelten Tomaten und die geputzten, in Stücke geschnittenen Paprikaschoten zugeben. Weitere 20 Min. garen.
Sahne mit Mehl verrühren und die Soße damit binden. Das Gericht mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreut servieren.

Beilage: Safranreis

Kaninchen in Rotwein

1 Kaninchen (etwa 1,25-1,5 kg)
Salz, Pfeffer
Thymian, Rosmarin
125 g durchwachsener Speck
4 Zwiebeln
1 Flasche Rotwein (0,7 l)
1 Fleischbrühwürfel
1 Dose Champignons (500 g)
1 Eßl. Tomatenpaprikastreifen
1 Eßl. Mehl (25 g)
Cayennepfeffer
1 Bund Schnittlauch

Das Kaninchen waschen, die Häute abziehen. Den Rücken mit der Küchenschere in vier Teile und die Läufe in je zwei Teile schneiden. Die Fleischstücke mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen. Speck in Würfel schneiden und ausbraten. Geschälte Zwiebeln würfeln und mitdünsten. Kaninchenfleisch darin anbraten. Rotwein und den zerdrückten Fleischbrühwürfel zugeben.
Das Fleisch zugedeckt eine Stunde und 10 Minuten garen. Dann abgetropfte Champignons und Tomatenpaprikastreifen zugeben. Noch zehn Minuten garen.
Die Soße mit angerührtem Mehl binden. Noch mal mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Schnittlauchröllchen darüberstreuen.

Beilage: Salzkartoffeln

Pfälzer Topfhase

(4 Pers.)

250 g magerer Schweinebauch
1 Hase (ca. 1-1,5 kg)
3 Zwiebeln
Salz, Pfeffer
Thymian
1-2 Messersp. Nelkenpulver
6 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
200 g Schwarzbrot in Scheiben
3/4 l Rotwein

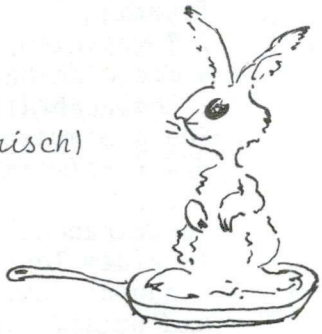
Schweinebauch in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf von jeder Seite ohne Fett braun braten, Fleischheiben herausnehmen und beiseite stellen.
Den in Portionsstücke geschnittenen, gewaschenen, gut abgetrockneten Hasen in Fett anbraten. Zwiebeln würfeln und mit anbraten. Schweinebauchstücke mit unter die Hasenstücke mischen. Alles mit Thymian, Salz, Pfeffer, Nelkenpulver, zerdrückten Wacholderbeeren und Lorbeerblättern würzen. Die zerkleinerten Schwarzbrotscheiben darüberstreuen. Den Topf schließen und den Hasen im Topf eine Stunde langsam garen lassen.

(1,45 Std.)

Sahne - Hase

(4 Personen)

1 Hase (ca. 1 - 1,5 kg)
1/2 l saure Sahne
50 g durchwachsener Speck
1 Bund Suppengrün
2 Zwiebeln
1/4 l Fleischbrühe
6 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer
1 Teel. Estragon (besser frisch)
Cayennepfeffer
1/8 l Weißwein
2 Eßl. Mehl
250 g Tomaten
1 Teel. Zucker
Petersilie



Hasen häuten, waschen, abtrocknen, in ca. 6 Stücke schneiden. Die Hasenteile mit saurer Sahne übergießen, zugedeckt im Kühlschrank über Nacht stehen lassen. Speckwürfel ausbraten, kleingeschnittenes Suppenkraut, Zwiebelwürfel zugeben, andünsten. Fleisch mit der Sahne in den Topf geben. Fleischbrühe zugießen und das Gericht mit Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer, Estragon und Cayennepfeffer würzen. 1 1/2 Std. schmoren. Wein mit Mehl verrühren und das Gericht damit binden. Abgezogene Tomatenachtel untermischen, mit Zucker abschmecken, mit Petersilie bestreuen. (2 Std.)

Wildschweinragout

750 g Wildschweinfleisch
125 g magerer Speck
4 Zwiebeln
Salz, Pfeffer
4 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
Basilikum
250 g Möhren
1 Glas Rotwein
2 Eßl. Dosenmilch
1 Eßl. Mehl (35 g)
Petersilie

Wildschweinfleisch waschen, abtrocknen und in Würfel schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden, in einem Topf ausbraten und die Fleischstücke unter Rühren darin bräunen. Zwiebelstücke zugeben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer, zerdrückten Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Basilikum würzen. Mit einem halben Liter Wasser auffüllen und alles 50 Minuten garen.
Möhren putzen, waschen, in größere Stücke schneiden und noch 30 Minuten mitkochen.
Rotwein dazugeben.
Dosenmilch mit Mehl verquirlen und das Ragout damit binden.
Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Beilage: Semmelknödel

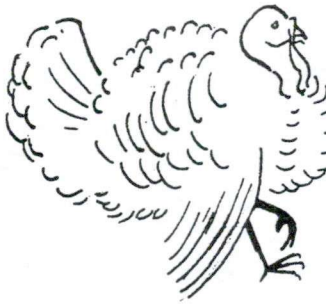
Wildschweinragout

1 Kilo Wildschweinragout (mit Knochen)
3 Eßl. Öl
Salz, Pfeffer, Thymian
5 zerdrückte Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1/4 l Fleischbrühe (Würfel)
1/4 l Rotwein
2 Bund Suppenkraut
500 g Zwiebeln
1 Eßl. Mehl
1/8 l saure Sahne

Die Fleischstücke waschen, abtrocknen und in einem Schmortopf in Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian, Wacholderbeeren und Lorbeer würzen. Fleischbrühe und Wein zugießen und im vorgeheizten Backofen zwei Stunden garen. Zwischendurch die Fleischstücke mit der Schmorflüssigkeit begießen.
Nach einer Stunde und 20 Minuten das geputzte, in große Stücke geschnittene Suppenkraut und die geschälten ganzen Zwiebeln zugeben. Das Ragout mit angerührtem Mehl und Sahne binden. Noch einmal mit Salz und Peffer würzen.

Beilage: Semmelknödel mit Petersilie

Zum Tiefgefrieren geeignet (Haltbarkeit 6 Monate).



Pute bayrische Art

Zutaten:

1 kleine Pute
Salz
1 Paket Semmelknödel
2 Eßl. gehackte Petersilie
2 Eier
125 g durchwachsener Speck
1 Dose Pfifferlinge
Putenleber
125 g dünne geräucherte Speckscheiben

Zubereitung:

Die Pute vorbereiten, Innereien herausnehmen, die Leber aufbewahren, waschen und von innen und außen abtrocknen.

Die Semmelknödel nach Anweisung anrühren und quellen lassen. Petersilie und Eier darunterrühren. Den gewürfelten Speck, die grob gehackte Leber und die Pfifferlinge anbraten und zu dem Semmelknödelteig geben, durchmischen und die von innen gesalzene Pute damit füllen. Mit Holzspießchen die Pute verschließen.

In den Bräter etwas Wasser geben, die Pute mit der Brustseite nach oben hineinlegen, salzen, mit Speckscheiben belegen, den Bräter mit dem Deckel verschließen und in den Backofen geben.

Einsetzen: untere Schiebeleiste
225-240 Grad (Gas 4-5), Zeit: 2 - 2 1/2 Std.

Putenschnitzel mit Orangensauce

4 Putenschnitzel à 100 - 130 g
Salz, Pfeffer, Mehl
1 1/2 EßL. Margarine

Schnitzel gut würzen, in Mehl wenden, bei mittlerer Hitze beidseits einige Minuten braten, warmstellen.

1 EßL. Zucker
Saft einer Orange
1 kl. Glas Cognac
1 Tasse Orangenschnitze
3 EßL. fertige Bratensauce

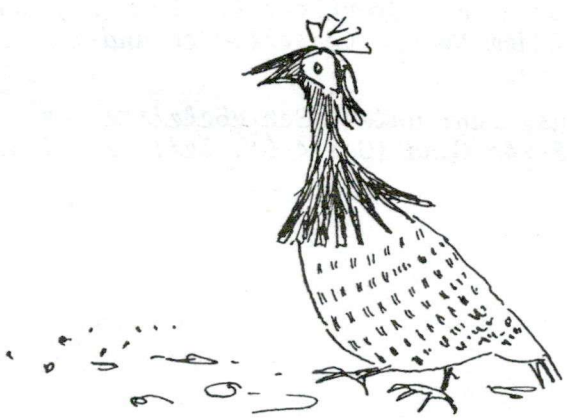
Zucker hellbraun rösten, alles andere hinzufügen, leicht einköcheln und vom Feuer nehmen.

1/2 dl Rahm oder Dosenmilch mit der Sauce mischen.

Schnitzel in die Sauce geben, nicht kochen, nur erhitzen.

2 EßL. Mandelsplitter in Butter rösten, über die Schnitzel streuen.

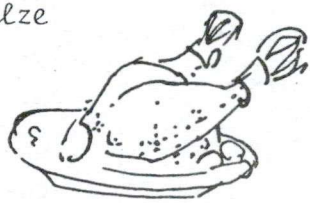
Dazu Reis und Salat reichen.



Hähnchenbrust

mit Käsekruste

400 g Creme-fraiche
750 g Champignons oder Austernpilze
20 g Butterschmalz
Salz,
Pfeffer aus der Mühle
500 g Hähnchenbrustfilet
Fett für die Form
150 g Parmesan (gerieben)



In einer Pfanne bei mittlerer Hitze die Creme-fraiche cremig einkochen lassen.
In einer anderen Pfanne die gewaschenen, geputzten, in dicke Scheiben geschnittenen Champignons so lange braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist, mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen, nebeneinander in eine gefettete Form legen (ofenfest), die Pilze darauf verteilen.
Zwei Drittel der Parmesanmenge unter die Creme-fraiche rühren, über die Pilze gießen. Restlichen Parmesan darüberstreuen.
10-15 Min. im Backofen garen, bis die Kruste goldbraun ist.

Für viele Portionen kann man dieses Gericht auf der Saftpfanne des Backofens garen.

Weiß- oder leichten Rotwein dazu reichen.

Hähnchenkeule "Halali"

8 Hähnchenkeulen ä 250 g
Salz, Pfeffer
100-125 g Frischrahmkäse
1 Teel. Paprikapulver
1 Teel. gehackte Kräuter
40 g Butter
3 Zwiebeln

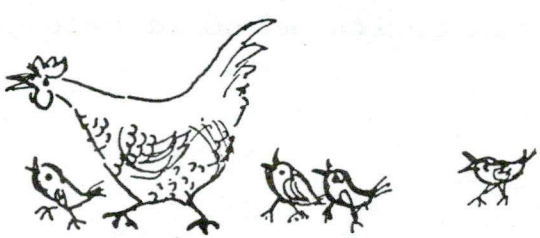
Fleisch würzen, Frischrahmkäse mit Paprika, Kräutern und Butter verrühren, Keulen damit bestreichen, die gehackten Zwiebeln darüber verteilen.
In Butterbrotpapier oder Alufolie wickeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200-220 Grad 25-30 Min. backen.

In der Folie auskühlen lassen.

Dazu Kartoffelsalat reichen.

Auch für ein kaltes Büfett geeignet.



Hähnchentopf mit Erbsen und Champignons

Zutaten:
1 Hähnchen (evtl. tiefgefroren)
Öl zum Anbraten
1 Zwiebel
125 g frische Champignons oder
1 kleine Dose Champignons
150 g tiefgefrorene Erbsen oder
1 kleine Dose Erbsen
Salz, Pfeffer, Paprika
evtl. Knoblauchzehe
1/4 l süße Sahne
Petersilie

Zubereitung:
Hähnchen auftauen, waschen, gut abtrocknen. In vier Stücke teilen (am Brustbein und Rücken entlang aufschneiden, dann die Hälften quer über dem Schenkel durchschneiden).

Öl heiß werden lassen, Hähnchenteile von allen Seiten goldgelb anbraten. Dann fein geschnittene Zwiebel zugeben und hellgelb dünsten. Sahne und Gewürze zugeben. Im geschlossenen Topf 15-20 Min. schmoren. Dann Champignons und Erbsen zugeben, erneut aufkochen, kleinstellen. 8 Minuten weitergaren lassen, dann abschalten. Nach Belieben Soße mit etwas heißem Wasser verlängern, dann evtl. mit Mehl andicken. Abschmecken, gehackte Petersilie überstreuen.

Beigabe: Reis, grüner Salat.

1. Anstelle der Erbsen sofort nach dem Anbraten 2-3 in feine Streifen geschnittene Paprikaschoten zugeben.
2. Anstelle der Champignons 1 kleine Dose Pfifferlinge zugeben. Gericht mit etwas Rotwein abschmecken.

3. Anstelle der Erbsen 200 g Champignons verwenden, zum Schluß 1/8 l Sherry zugeben.
4. Anstelle der Champignons und Erbsen 2 säuerliche, feste Äpfel in Scheiben schneiden und zugeben. Gericht mit Curry abschmecken.

Hühnerfrikassee

Zutaten:

1 gekochtes Suppenhuhn
500 g-Dose Champignons oder frische Pilze
60 g Butter
60 g Mehl
3/4 l Hühnerbrühe
1-2 Eigelb
2 EßL. Sahne
Salz, Zucker
Zitronensaft oder Weißwein

Zubereitung:

Hühnerfleisch in Stücke schneiden, Pilze abtropfen lassen (frische Pilze vorbereiten und andünsten), evtl. halbieren.

Aus Butter und Mehl helle Mehlschwitze bereiten, mit Brühe ablöschen. Eigelb mit Sahne verrühren und die Soße damit legieren. Hühnerfleisch mit Champignons dazugeben und darin heiß werden lassen.

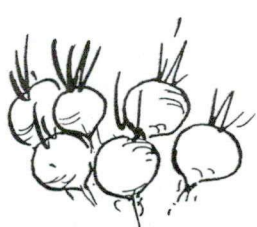
Das Gericht mit Salz, Zucker, Wein oder Zitronensaft abschmecken und im Reisrand servieren. Nach Belieben zusammen mit dem Reis 1 Paket Tiefkühlgemüse garen.

Huhn "Provenzalische Art"

Zutaten:
300-400 g gekochtes Hühnerfleisch (Resteverwertung)
4-6 dünne geräucherte Speckscheiben
Öl
2 Zwiebeln
4 Tomaten
1 Knoblauchzehe
Salz
Thymian
1/4 l Weißwein
Mehl
Petersilie

Zubereitung:
Speckscheiben in Streifen schneiden und auslassen (evtl. Hühnerfleisch mit den Scheiben umwickeln). Öl zugeben, Fleisch darin anbraten, herausnehmen.
Kleingeschnittene Zwiebeln im Speckfett goldgelb dünsten. Tomaten häuten, achteln, entkernen und dazugeben. Feingehackten Knoblauch, Salz, Thymian und Wein beifügen und alles 10 Minuten dünsten lassen. Mit angerührtem Mehl binden.
Fleisch wieder dazugeben und heiß werden lassen. Mit Petersilie bestreuen.

Beilage: Reis, Kartoffeln oder Weißbrot



Hähnchenbrust in Käsesoße

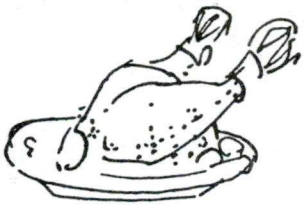
2 Hähnchenbrüste
1 Zwiebel
etwas Salz
etwas Pimentpulver
1 Adler-Kräuterecke
einen Hauch Knoblauch (granuliert)

Die Hähnchenbrüste mit der Zwiebel, dem Salz und dem Pimentpulver in Wasser garkochen. Das abgekochte Fleisch warm stellen.

Wenn nicht so viel Soße gebraucht wird,
1/4 l Fleischbrühe und
1 Adler-Kräuterecke
mit dem Schneebesen glattrühren und andicken. Abschmecken mit frischgemahlenem weißen Pfeffer und einem Hauch Knoblauch.
Das Fleisch in die heiße Soße legen.

Dazu reicht man Kartoffeln oder Reis.

Gemüse: Blumenkohl, Brokkoli, grüner Salat.
Oder saures Gemüse: Gurken, Kürbis, Bohnensalat, Schlangengurke.



Hähnchen - Gratin

(4 Port.)

1 fertig gekauftes Hähnchen aus dem Imbiß
1 Frischkäse mit Kräutern und Knoblauch
(z.B. Boursin, Tartare oder Bressot)
2 Eier
2 Eßl. Schlagsahne

Das Hähnchen häuten, entbeinen und in kleine Stücke zupfen. In eine flache Gratinform geben. Käse mit den Eiern und der Sahne mit den Quirlen das Handrührers gut verschlagen, dann die Masse über die Hähnchenstücke streichen. Den Gratin im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Gas 4) auf mittl. Einschubleiste 2o Min. überbacken.

Unser Tip:

Die Creme für dieses superschnelle Gericht können Sie fertig geschlagen im Kühlschrank aufbewahren. Dann brauchen Sie nur noch ein Hähnchen vom Imbiß mitzubringen und haben in wenigen Minuten ein unproblematisches Gericht fertig.

Das paßt dazu:
Frisches Weißbrot oder Baguette und ein Gurkensalat.

Getränk:
Ein leichter Rotwein paßt besonders gut zu der Käsesoße.

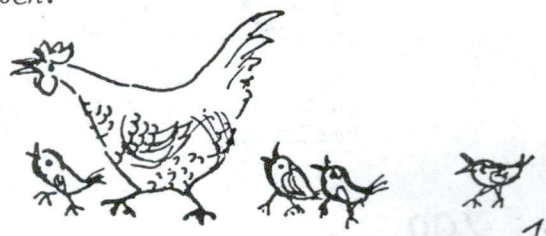
Variation:
Wer etwas mehr Zeit hat, gibt zu den Hähnchenstücken tiefgekühlte Erbsen oder dünne Scheiben von gekochten Kartoffeln.

H ü h n c h e n normannisch

1,5 kg Hühnchen
1 Karotte
2 kleine Zwiebeln
3 Eßl. Butter
2 cl Calvados
1,5 dl trockener Most
Salz, Pfeffer
1 Stengel Thymian
1 Lorbeerblatt
150 g Champignons
3 Eigelb
1 dl süße Sahne

Hühnchen ausnehmen und in 8 Stücke zerlegen. Karotte, Zwiebeln kleinschneiden, mit 2 Eßl. Butter goldgelb braten. Die Hühnerstücke dazugeben und ebenso goldgelb werden lassen, mit Calvados flambieren, den Most dazugeben, mit Salz, Pfeffer würzen, Lorbeerblatt und Thymian in den Topf legen, zudecken. Auf kleiner Flamme 40 Min. garen.

Pilze putzen, in dünne Scheiben schneiden. In der Pfanne im Rest Butter dünsten, mit in den Schmortopf geben. 10 Min. schmoren. Lorbeerblatt und Thymian herausnehmen, die Fleischstücke auf einer Platte anrichten. Die Soße 5 Min. einkochen, unter Rühren mit Eigelb und Sahne binden und über das Geflügel gießen.



Geschnetzeltes Putenfleisch

Zutaten:

50 g Fett
500 g Putenschnitzel
1 Eßl. Zitronensaft
1 Eßl. Weißwein
Salz

2 Zwiebeln
1/2 kl. Dose Ananasstücke
1 rote Paprikaschote
1 kl. Dose Champignons 3.Wahl oder
250 g frische Champignons
1 Teel. Curry, Salz

1 Pkt. "Delikateß Bratensoße"
1/4 l süße Sahne

20 g blättrig geschnittene geröstete Mandeln

Zubereitung:

In dem heißen Fett das in schmale Streifen geschnittene Fleisch kurz anbraten. (Elektroherd Stufe 2, Automatikpl. 8-10)

Fleisch aus dem Topf nehmen, mit Zitronensaft und Weißwein beträufeln und salzen. - Im Bratenfett die gewürfelte Zwiebel anschwitzen, Ananasstücke, die geputzte, kleingeschnittene Paprikaschote, Champignons, Curry und Salz hinzugeben und kurz durchschwenken.

Mit der nach Vorschrift zubereiteten Bratensoße angießen und ca. 10-15 Min. schmoren lassen. (Elektroherd Stufe 1, Automatikpl. 4-5).

Das Fleisch dazugeben, Sahne hinzufügen, abschmecken und servieren. Evtl. mit Mandeln bestreuen.

Dazu reicht man Reis und Salat der Saison.

Hähnchenbrust in der Senfkruste

1 Hähnchenbrust waschen, trocknen, salzen und mit etwas flüssiger Butter einpinseln. 5 Minuten unter dem Grill garen.
1 Zwiebel hacken, mit 1 EßL. Dijonsenf, 1 EßL. körnigem Senf und Worchestershiresoße mischen. Die Hähnchenbrust damit einstreichen.
1 Scheibe dunkles Graubrot zerbröseln, auf die Senfmischung streuen. 2 EßL. zerlassene Butter darüberträufeln, das Fleisch bei 225 Grad weitere 2o Minuten goldbraun garen.

Dazu passen Graubrot und Kopfsalat in einer Vinaigrette.

Goldenes Backhuhn

Zutaten: (Für 4 Personen)

1 großes Huhn
1 Ei
2 Essl. Zitronensaft
Salz, Basilikum
1 Tasse Paniermehl od. Weizenkeime
40,- Margarine
Petersilie

Zubereitung:

Da dieses Hühnergericht auch kalt sehr gut schmeckt, lohnt es sich gleich eine größere Portion zuzubereiten. Das Geflügel gut waschen. Mit einer Küchenschere in 4–8 Stücke teilen und mit Küchenkrepppapier trockentupfen. Ei mit Zitronensaft, Salz und Basilikum verschlagen, die Hühnerstücke darin wenden. Dann in Weizenkeimen oder Paniermehl wenden. In eine gut gefettete flache Auflaufform legen und mit Fett Flöckchen bedecken. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen (200°C 14) 50–60 Minuten backen, die letzten 10 Minuten jedoch ohne Deckel. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

» Vorbereitung etwa 15 Minuten; Backzeit 60 Minuten «
» 1 Portion etwa 603 kcal «

Gemüse
Salate
Kartoffelgerichte

Gurkengemüse

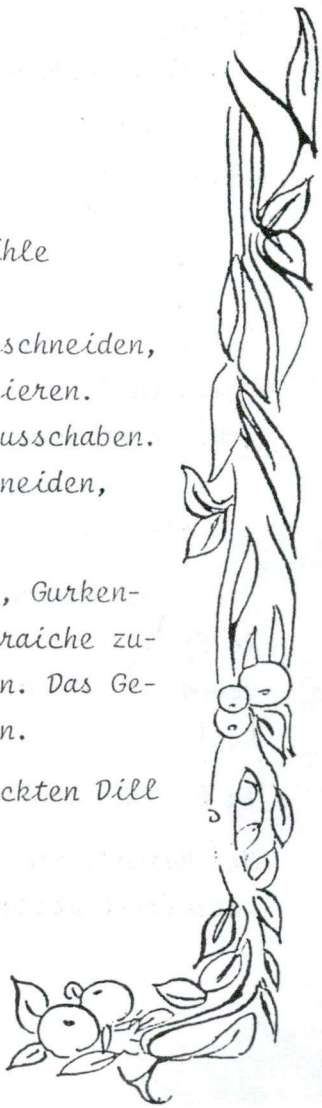
(6 Personen)

1 große Salatgurke (ca. 600 g)
1 Bund Dill
20 g Butter
1 EßL. Creme-fraiche
Salz, Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Die Gurke waschen, die Enden abschneiden, schälen und der Länge nach halbieren. Mit einem Löffel die Kerne herausschaben. Das Gurkenfleisch in Würfel schneiden, Dill hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Gurkenwürfel darin andünsten. Creme-fraiche zugeben und etwas einkochen lassen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

Kurz vor dem Servieren den gehackten Dill unterziehen.



R o s e n k o h l - Französische Art

Zutaten:

1 kg Rosenkohl
1 Apfel
30 g Fett
3/4 Tasse Wasser
Salz

Muskat
etwas Butter
geh. Petersilie

Zubereitung:

Rosenkohl putzen und mit dem geschälten, in Stücke geschnittenen Apfel in den Topf geben. Dazu gibt man Fett, Salz und Flüssigkeit.

In 20 Min. kochen.

Mit Muskat, etwas Butter und gehackter Petersilie abschmecken.

Thymian-Reisbällchen auf Tomatengemüse

4 Portionen

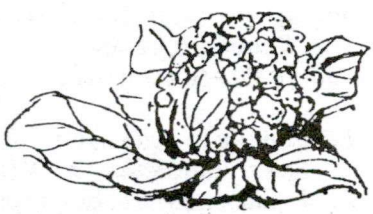
200 g Langkorn-Vollreis
Vollmeersalz
2 Bund Frühlingszwiebeln
2 Eier
80 g Vollkorntoastbrösel
50 g Parmesan (gerieben)
2 Bund Thymian (gehackt)
Pfeffer aus der Mühle
2 Eßl. Olivenöl
500 g Tomaten (gehäutet)
2 Knoblauchzehen
30 g Butterschmalz

1. Den Reis waschen, in knapp 1/2 l Wasser mit Salz ungefähr 30 Min. zugedeckt ausquellen.
2. Frühlingszwiebeln putzen und gut waschen. Helle Teile in breite, grüne in schmale Ringe schneiden.
3. Den etwas abgekühlten Reis mit Eiern, Bröseln, Parmesan und der Hälfte vom Thymian verkneten. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Frühlingszwiebeln in mäßig heißem Öl 5 Min. zugedeckt dünsten. Gehackte Tomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer und dem durchgepreßten Knoblauch würzen. Weitere 5 Min. dünsten.
5. Inzwischen aus der Reismasse 12 Bällchen formen. Im heißen Butterschmalz mit dem restlichen Thymian von beiden Seiten goldbraun braten.
6. Auf dem Gemüse anrichten und servieren.

Blumenkohl mit Schinkensoße

Zutaten:

75 g Frühstücksspeck
20 g Butter oder Margarine
40 g Mehl
1/2 l Milch
1/8 l Brühe
1 großer Blumenkohl
Salz
150 g gekochter Schinken
2-3 Bd. Schnittlauch
Pfeffer
1 Eßl. Sojasoße
1 Eßl. Zitronensaft
1 Eigelb



Zubereitung:

Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden und auf 2, Automatikpl. 10, knusprig anbraten, aus dem Fett nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
Butter im Speckfett schmelzen, Mehl einrühren und kurz durchschwitzen lassen. Mit Milch und Brühe ablöschen, unter Rühren aufkochen und auf 1, Automatikpl. 4-5, ca. 15 Min. kochen lassen.
Blumenkohl putzen und waschen, mit 1-2 Tassen Salzwasser garen.
Schinken fein würfeln, Schnittlauch in Röllchen schneiden, beides in die Soße geben, mit Salz, Pfeffer, Sojasoße und Zitronensaft abschmecken. Mit Eigelb legieren, dann aber nicht mehr kochen lassen.
Einen Teil der Soße über den Blumenkohl geben, mit krossen Speckstreifen garnieren. Die restliche Soße extra reichen.

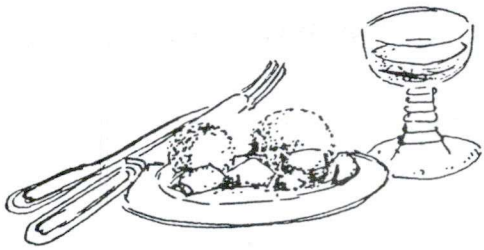
Gebratenes Sauerkraut

(Geht schnell -ca. 30 Minuten.
Vitamine bleiben besser erhalten und es schmeckt mal anders.)

Speck und Zwiebel werden in einer Pfanne gebräunt - dann gibt man das Sauerkraut dazu und läßt es langsam braten (dabei öfter umrühren).
Später gibt man evtl. 3-4 EßL. Wasser dazu.

Nun kommen die Gewürze nach Geschmack:
Salz, Pfeffer, Pimentkörner, Zucker, Senfkörner, 1/2 Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, 1 geschnittene große Zwiebel.
Evtl. Deckel auf die Pfanne - alles gut durchziehen lassen.

Guten Appetit!



Rosenkohl mit Quark-Haube

1 kg Rosenkohl
Salz, Pfeffer
400 g Fleischwurst
1 Paket (200 g) Frühlingsquark
2 Eier
1 Eßl. Semmelmehl
2 Eßl. geriebenen Parmesankäse

Rosenkohl putzen, waschen, in kochendem Salzwasser 15-20 Min. dünsten, abgießen, in eine feuerfeste, gefettete Form geben, mit Pfeffer bestreuen.

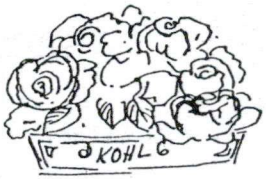
Fleischwurst enthäuten, würfeln, darüber geben.

Frühlingsquark mit Eiern gut verrühren, darüber verteilen. Semmelmehl und Käse darüber geben.

Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben (200 Grad - Gas 4 - 20 Minuten).

4 Personen

Weißkohlpudding



Zutaten:

1 Weißkohlkopf (ca. 1000 g)
50 g Margarine
1 gehackte Zwiebel
1 Ei
1 Eßl. gehackte Petersilie
etwas Salz, Pfeffer, Basilikum, Thymian, edelsüßen Paprika
250 g Rinderhack
100 g Schweinehack
1 geh. Eßlöffel Reis
2 Schächtelchen helle Soße
ca. 1/2 l Milch
4 Eßl. Kapern
Zucker und Zitronensaft

Zubereitung:

Kohl putzen, die großen Blätter abnehmen. In leicht gesalzenem Wasser fünf Minuten kochen, herausnehmen, abtropfen lassen, die dicken Rippen flach schneiden.
Eine 1 1/2-l-Wasserbadform mit 20 g Margarine fetten, mit den Kohlblättern auslegen. Restl. Kohl vierteln, vom Strunk befreien, zu feinen Streifen schneiden; im Salzwassser zwei Minuten kochen, herausnehmen, abtropfen lassen.

Zwiebel in der restl. Margarine drei Minuten dünsten, Petersilie, Salz, Pfeffer, Basilikum, Thymian und Paprika daruntermischen. Vom Herd nehmen, Ei, Hack und Reis darunterrühren, dann den feingeschnittenen Kohl. In die Puddingform füllen, überstehende Blätter darüberschlagen. Form schließen, in einen Topf mit kochendem Wasser stellen (es sollte bis zwei Fingerbreit unter den Puddingformrand reichen). Bei mittl. Hitze ca. 60 Min. garen. Form herausnehmen, öffnen, Pudding abkühlen lassen.

Spargel "Stuttgarter Art"

Zutaten:

2 kg Spargel
Salz
1 Pr. Zucker
1/4 l Milch
100 g Mehl
2 Eier
Sanella zum Braten
4 Eßl. Semmelbrösel

Zubereitung:

Spargel schälen, in Salzwasser mit Zucker 15-20 Min. auf 1, Automatikplatte 4-5, garen; abgießen.
Aus Milch, Mehl, Eiern und Salz einen dünnen Pfannkuchenteig rühren. In heißer Margarine 8 kleine Pfannkuchen backen.

Den Spargel auf einer Platte anrichten. Die Pfannkuchen zu Vierteln zusammenschlagen und fächerförmig darauf anrichten. Geröstete Semmelbrösel als Streifen über den Spargel geben.

Pilzrisotto

(4 Port.)

10 g Morcheln
20 g Steinpilze
150 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe (gehackt)
1 Teel. Rosmarin
80 g Butter
1 Eßl. Olivenöl
300 g Avorio-Vollreis
Vollmeersalz
250 g Champignons
150 g Pfifferlinge
200 ccm Schlagsahne
100 g Parmesan (gerieben)
1 Bund Petersilie (gehackt)

1. Morcheln und Steinpilze abbrausen, in 3/4 l warmem Wasser einweichen.
2. Die Zwiebeln pellen und fein würfeln. Mit Knoblauch und Rosmarin in 40 g Butter und Öl bei milder Hitze andünsten.
3. Den Reis unterrühren. Getrocknete Pilze mit Einweichwasser (ohne sandigen Bodensatz!) zufügen und mit Salz würzen.
4. Zugedeckt bei milder Hitze ungefähr 35 Min. ausquellen lassen.
5. Champignons und Pfifferlinge putzen, waschen und abtropfen lassen. In der restlichen Butter 5 Min. bei starker Hitze braten, dann sofort unter den Risotto heben.
6. Die Sahne steif schlagen, den Parmesan unterheben. Mit der Petersilie unter den Risotto ziehen und sofort servieren.

Eingelegte Champignons

(am Vortag herstellen, dazu aufgebackenes Weißbrot)

1000 g Champignons
8 Eßl. Olivenöl
1/4 l Wasser
1/2 l trockener Weißwein
2 Lorbeerblätter
1 Eßl. Koriandérkörner
1 Eßl. schwarze Pfefferkörner
Salz

Die Pilze putzen, in dem heißen Öl unter Rühren rundum anbraten. Bevor sie Saft zu ziehen beginnen, mit dem Wasser, Wein, Zitronensaft auffüllen. Die Gewürze zufügen.
Etwa 8 Minuten heftig kochen lassen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Apfel - Sellerie - Gratin

(4 Portionen)

350 g Knollensellerie
Salz
350 g Staudensellerie
400 g Äpfel
1 Eßl. Zitronensaft
150 g Gruyère
2 Eier
1/8 l Schlagsahne
Pfeffer aus der Mühle

Knollensellerie schälen und in Scheiben schneiden. Scheiben halbieren, 10 Minuten in Salzwasser kochen, abgießen und abtropfen lassen.
Staudensellerie in Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser 5 Minuten kochen, abgießen und abtropfen lassen.
Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden, die Spalten in feine Scheiben schneiden und in kaltes Wasser mit Zitronensaft legen.
Käse grob raffeln, mit der Hälfte davon eine flache Gratinform ausstreuen. Gemüse und abgetropfte Äpfel ringförmig verteilen, den restlichen Käse darüberstreuen.
Eier mit Sahne verrühren, salzen und pfeffern. Über den Gratin gießen. Im Backofen bei 225 Grad (Gas 4) etwa 30 Minuten überbacken.

Fenchel - Gratin

(4 Portionen)

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Teel. Öl
500 g Tatar
1 große Dose Tomaten
Pfeffer, Salz, Zucker
Fenchelkörner
500 g Fenchel
2 Pakete Mozzarella

Zwiebel und Knoblauch hacken und in Öl glasig werden lassen. Tatar zerzupfen und darin braten. Tomaten zugeben, kräftig würzen und sehr stark einkochen lassen (ca. 40 Minuten).

Fenchelknollen putzen und in Streifen schneiden. In Salzwasser 15 Minuten kochen, abgießen. Schichtweise in eine Gratinform füllen.

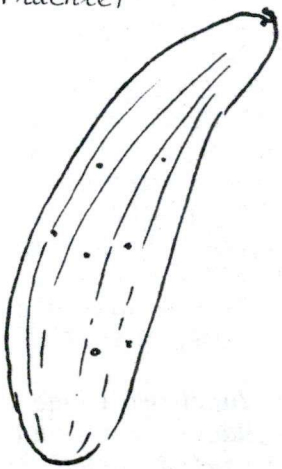
Käse abtropfen lassen, zerzupfen, darauf verteilen, im Backofen bei 225 Grad (Gas 4) 15 Min. überbacken.

Zucchini mit Fleischfüllung

800 g Zucchini (15-20 cm lange Früchte)
Salz
Für die Füllung:
10 g Butter
2 Eßl. Mandelstifte
1 Zwiebel
etwas Öl
400 g Hackfleisch
Salz, Pfeffer, Basilikum

Bratfett

Für die Soße:
1/4 l Fleischbrühe (Würfel)
1 Eßl. Mehl
3 Eßl. saure Sahne
gehackte Petersilie



Zucchini schälen, halbieren (längs), aushöhlen und mit Salz würzen.

Mandelstifte in Butter goldgelb rösten, Öl und kleingehackte Zwiebel zugeben, kurz braten und zu dem Hackfleisch geben, mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen, gut durchmischen und in die Zucchinihälften drücken.
In einem großen flachen Topf das Bratfett auslassen und darin die gefüllten Zucchinihälften langsam garbraten.
Aus der Fleischbrühe und dem Mehl bereitet man eine Tunke und verfeinert mit etwas saurer Sahne. Diese Soße gibt man über die Zucchinihälften und überstreut mit Petersilie.

Überbackene Zuchhini mit Hackfleisch

2-3 Zucchini
500 g Hackfleisch
3 Knoblauchzehen
1 Eßl. Öl, Salz
1 Zitrone
4 Scheiben Speck
2 Spritzer Tabasco
30 g Butter
30 g Mehl
1/4 l Brühe (Instant)
1/4 l Milch
50 g Gouda-Käse
Zimt, Muskat

Zucchini längs halbieren, aushöhlen. Hackfleisch und Knoblauch im heißen Öl braten, gehacktes Fruchtfleisch zugeben, mitdünsten, abschmecken mit Salz, Zitronensaft, Tabasco.

Zucchini mit Hackfleisch füllen, mit Speckscheiben umwickeln, in eine ofenfeste Form setzen.

Aus Fett, Mehl, Brühe und Milch die Soße bereiten, mit Salz, Zimt, Muskat abschmecken. Die Soße über die Zucchini geben.

Mit geriebenem Käse bestreuen, in den Ofen schieben, bei 200 Grad 30 Min. backen.
(4 Personen)

Dazu paßt: Weiß- oder Fladenbrot
leichter, trockener Weißwein

Zucchini - Gemüse

800 g Zucchini
Salz
1 Ei
Parmesankäse
Bratfett

Die gewaschenen Zucchini werden in Scheiben geschnitten, gesalzen und mit Zitronensaft beträufelt. Dann legt man sie in verquirltes Ei und paniert sie mit Parmesankäse oder auch evtl. mit Paniermehl.

In heißem Fett werden sie schnell von beiden Seiten gebacken.

Mit Tomatenketchup würzen.

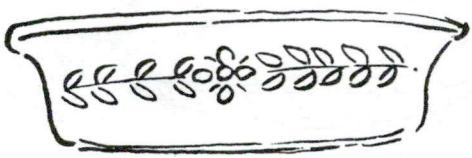
Überbackene Zucchini

750 g Zucchini
Butter zum Einfetten
1/4 l Sahne
Salz
weißer Pfeffer

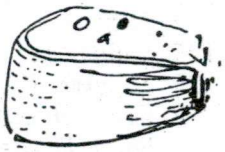
Zucchini waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden.
Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten, die Zucchinischeiben dachziegelartig einschichten.

Sahne mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und über das Gemüse gießen.

Im Backofen bei 225 Grad 45-50 Minuten garen.

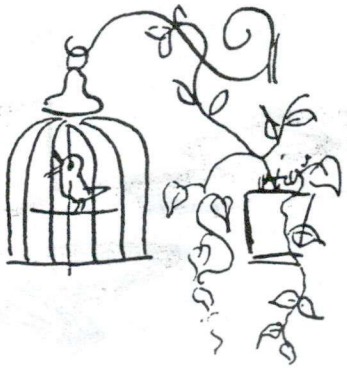


Chicoree mit Parmesan, überbacken



Zutaten für 4 Portionen:
750 g Chicoree
Salz
100 g Butter
125 g Parmesankäse
(frisch gerieben)

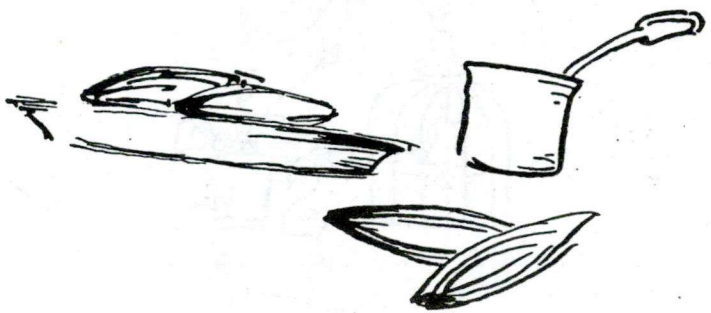
Chicoree putzen, dann die Blätter voneinander lösen und kurz in kaltem Wasser waschen. Salzwasser zum Kochen bringen, die Blätter darin 3-4 Minuten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Eine Auflaufform mit etwas flüssiger Butter ausstreichen, mit einer Schicht Blätter bedecken, mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit flüssiger Butter beträufeln. Blätter so weiter in die Form schichten, die letzte Schicht mit Parmesan bestreuen und mit Butter beträufeln. Form in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200 Grad (Gas 3) etwa 20 Minuten backen.
Bündner Fleisch (mit etwas gemahlenem Pfeffer bestreut) paßt gut dazu, aber auch hauchdünn geschnittener Parmaschinken.



Chicoreegemüse mit polnischer Soße

Zutaten für 4 Portionen:
750 g Chicoree
Salz
125 g Butter
75 g Semmelbrösel
2 Eier (hartgekocht)
1 Bund Petersilie
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Chicoree putzen, die Kolben längs halbieren und kurz waschen, dann in Salzwasser 10 - 12 Min. kochen.
Die abgetropften Chicoreehälften auf einer vorgewärmten Platte anrichten und abgedeckt warm stellen.
Butter zerlassen, die Semmelbrösel unterrühren und eben hellbraun werden lassen. Topf vom Herd nehmen, die gepellten und grob gehackten Eier vorsichtig unterrühren, dann mit gehackter Petersilie, etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Soße über das vorbereitete Chicoreegemüse geben.
Eine gute Beilage zu gebratenem Fleisch und besonders zu Lammkeule oder Lammrücken.



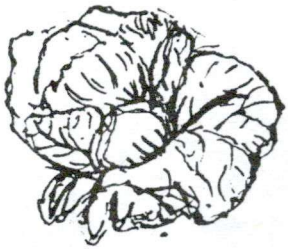
Maikönig

Man nehme

1 Salatkopf oder anderen grünen Salat,
zerpflücke und wässere ihn. Man gibt
ihn in einen Durchschlag.

Aus

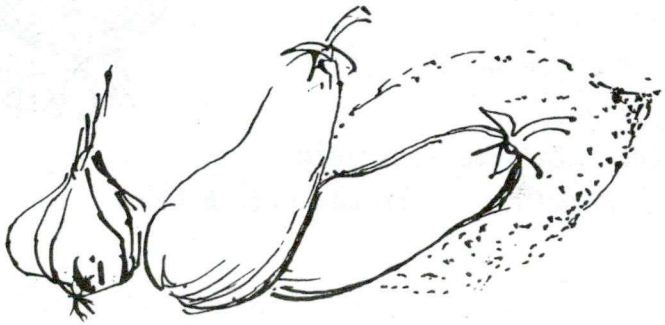
1 Guß Öl
3 Schalotten (Zwiebeln) kleingewürfel
1 Prise Salz
Pfeffer
Basilikum
kleingehackter Petersilie
Schnittlauch
Dillspitzen
1 Guß Essig
1-2 Eßl. Zucker
1 kl. Dose Milch (7,5 %)
Zitrone



eine Salatsoße herstellen.
Den Salat dazugeben und unterheben.

Gegrillte Auberginen

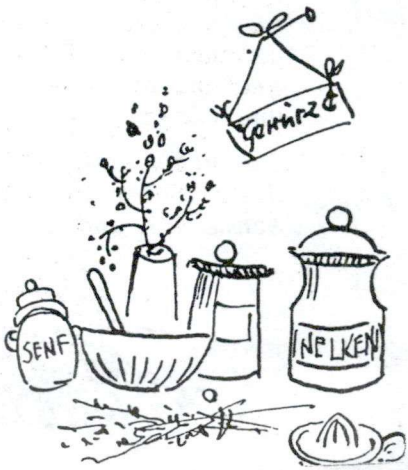
2 Auberginen längs in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
6 Eßl. kaltgepreßtes Olivenöl mit 3 Eßl. Zitronensaft, 1 pürierten Knoblauchzehe, Pfeffer und Salz verrühren, die Scheiben darin wenden und auf dem obersten Rost des Grills etwa 2 Minuten pro Seite grillen, dann auf dem mittleren Rost von jeder Seite 1 Minute.



Hackfleischsalat

375 g Hackfleisch halb und halb
1 Zwiebel
1/2 Brötchen
Salz, Pfeffer, Paprika
1 kleine Dose Champignons
1 kleine Dose Mandarinen
1 kleine Dose Ananasstücke
100 g Mayonaise
1 1/2 Teelöffel Senf
2 EBl. Zitronensaft
Salz, Pfeffer
2 EBl. Ananassaft

Hackfleisch zubereiten und daumengroße Bällchen braten.
Mayonaise abschmecken, dann alle Zutaten in die Tunke geben.



Rindfleischsalat

Zutaten:

500 g gekochtes oder gebratenes Rindfleisch
1 kleines Glas Silberzwiebeln
1 kleines Glas Tomatenpaprika
1 kleine Dose Maiskörner
1 kleines Glas Gewürzgurken
Schnittlauch, Petersilie

Marinade:

4-5 Eßlöffel Öl
3 Eßlöffel Essig
Salz, Pfeffer, Zucker, Knoblauch, Tabasco

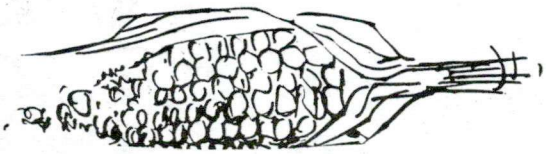
Zubereitung:

Rindfleisch in kleine Würfel schneiden, Silberzwiebeln, Paprikastreifen, Maiskörner, Gurkenwürfel und Kräuter hinzufügen.

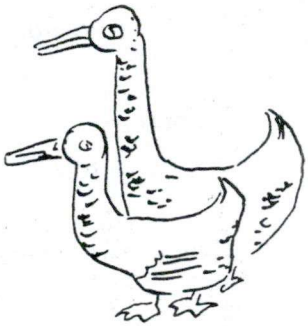
Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade bereiten, über den Salat geben, abschmecken und gut durchziehen lassen.

Der Rindfleischsalat eignet sich gut zum Einfrieren. In diesem Fall über das kleingeschnittene Rindfleisch die Marinade gießen, gut mischen, pikant abschmecken und einfrieren.

Zum Verbrauch 3-4 Stunden auftauen lassen, die anderen Salatzutaten hinzufügen, abschmecken und servieren.



Geflügelsalat



Zutaten:

1 Suppenhuhn
Salz
4 Pfefferkörner
1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün

1 kleine Dose Mandarinen
1 kleine Dose Bambussprossen
1 kleine Dose Champignons III. Wahl
1 kleines Paket tiefgekühlte gegarte Erbsen

Marinade aus:

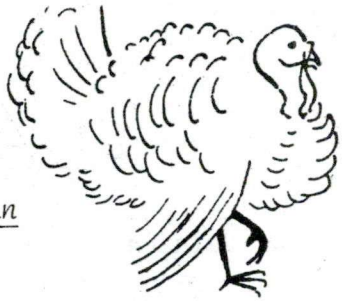
3 Eßlöffeln Öl
2 Eßlöffeln Wasser
Salz, Pfeffer, Sojasoße
Essig, Curry

Zubereitung:

Suppenhuhn mit den Gewürzen, der Zwiebel und dem Suppengrün in ca. 2 l Wasser garen. Das Huhn aus der Brühe nehmen, Fleisch von den Knochen lösen und kleinschneiden. Zum kalten Fleisch abgetropfte Mandarinen, feingeschnittene Bambussprossen, Champignonscheiben und Erbsen geben.

Für die Marinade alle Zutaten miteinander mischen, zum Salat geben, durchmengen und abschmecken.

Statt der Marinade kann man auch Mayonaise verwenden.



Truthahnsalat mit Früchten

Zutaten:

500 g gebratene Truthahnbrust

je
200 g Pfirsiche, Birnen und Kaiserkirschen aus der Dose

250 g blaue Weintrauben

1/2 Tasse süße Sahne

1/2 Tasse Fruchtsaft

Saft von je 1/2 Zitrone und Orange

4 Eßlöffel Mangosoße

Salz, Curry, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Fleisch, abgetropfte Pfirsiche und Birnen in Streifen schneiden. Mit abgetropften Kirschen und halbierten, entkernten Weintrauben in eine Schüssel geben.

Sahne schlagen und mit den übrigen Zutaten mischen, pikant abschmecken, über die Salatzutaten geben und vorsichtig vermengen. Gut durchziehen lassen.

Helgoländer Krabbensalat

Zutaten:

50 g Reis
Salzwasser
1 kl. Paket Erbsen und Möhren
100 g Krabben

Salatsoße:

3 Eßl. Mayonaise
1 Joghurt
Salz, Zitronensaft, Zucker
1 kleine Zwiebel (gewürfelt)
gehackte Petersilie

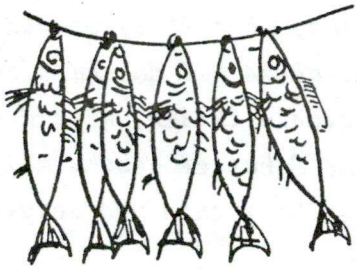
Zubereitung:

Reis in reichlich Salzwasser garkochen, mit kaltem Wasser überspülen.
Gemüse in wenig Salzwasser garen und erkalten lassen.
Aus den Zutaten für die Salatsoße eine pikante Soße bereiten, über Reis, Gemüse und Krabben gießen, alles gut durchmengen, abschmecken, durchziehen lassen, nochmals abschmecken, in eine Schüssel geben, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Heringssalat

(Zutaten für 6 Personen)

2 Pfd. Rote Bete
etwa 150 g Sellerie
3 Boskopäpfel
1/2 Glas Gurken
3-4 kleine Zwiebeln
150 g Fleisch
3-4 Eier (hartgekocht)
4 ganze Salzheringe (gewässert)
Kapern nach Geschmack
Pfeffer, Curry
Mayonnaise
150 g klein-gehackte Walnüsse
1 Teelöffel Senf
etwas Zucker
Essig und Öl



Lachs - Salat

6 Kartoffeln gekocht
6 Eier
6 saure Gurken
6 Silberzwiebeln
6 Äpfel
2 kleine Gläser Lachsschnitzel

1 Glas Remoulade

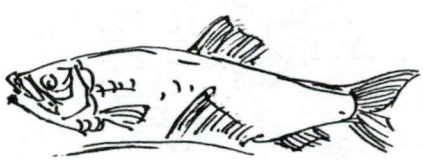
Alle Zutaten kleinschneiden, mit der Remoulade vermischen und anrichten.

Thunfischsalat

(4 Port.)

1 Dose Thunfisch in Öl
1 kleine Sellerieknolle
1 rote Paprikaschote in Essig
1 Zwiebel
1 Eßl. Kapern
1 Eßl. Mayonnaise
scharfer Paprika
Salz, Essig

Den Thunfisch grob zerdrücken. Die Sellerieknolle schälen, klein würfeln, in leichtem Salzwasser 5 Minuten kochen, abgießen, kalt werden lassen, mit Paprika- und Zwiebelwürfeln sowie Kapern unter den Thunfisch mischen, mit Mayonnaise anmachen und den Salat pikant würzen.



Eier - Erbsen - Salat

Zutaten:

450 g Erbsen (frisch oder gefroren)
3 Eier
100 g gekochten Schinken
Mayonaise von 1 Ei
1 kleines Glas Meerettich

Zubereitung:
Erbsen garen. Eier 10 Minuten kochen und in Achtel schneiden. Schinken würfeln.

Alle abgekühlten Zutaten mischen, mit einer pikanten Meerettichmayonaise vermengen und durchziehen lassen.

Holsteiner Eiersalat

(4 Pers.)

Zutaten:

1/2 Kopf Salat
200 g gekochte grüne Bohnen
3 Tomaten
200 g Rauchschinken in dünnen Scheiben
100 g gekochte Nordseekrabben
4-6 hartgekochte Eier

Marinade:

1 Becher Joghurt
2 Eßl. Öl
1 Eßl. Essig oder Zitronensaft
1/4 Teelöffel süßer Senf
1/2 feingehackte Zwiebel
1/4 Teelöffel Salz
je 1 Prise gemahlener Pfeffer und Knoblauchpulver
etwas Paprika
1 Bund Schnittlauch

Den Kopfsalat zerpflücken. Die Bohnen einmal brechen, die Tomaten vierteln, entkernen, die Eier vierteln oder achteln.

Für die Marinade den Joghurt mit dem Essig oder Zitronensaft und süßem Senf verrühren. Dann die gehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Paprika zugeben. Den Schnittlauch fein zerkleinern und in die Marinade rühren. Dann abschmecken.

Die Salatzutaten auf 4 Portionsteller verteilen, den zu Röllchen gedrehten Schinken und die Krabben darauf anrichten und die Marinade löffelweise über den Salat geben.

Kräuter - Reis - Salat

4 Port.

125 g Langkorn-Vollreis
Vollmeersalz
250 g Spargel
1 Zwiebel (fein gewürfelt)
3 Eßl. Obstessig
Pfeffer aus der Mühle
5 Eßl. Öl
50 g Kürbiskerne
2 Handvoll gemischte Gartenkräuter
250 g rosa Champignons
3 Eier (hartgekocht)

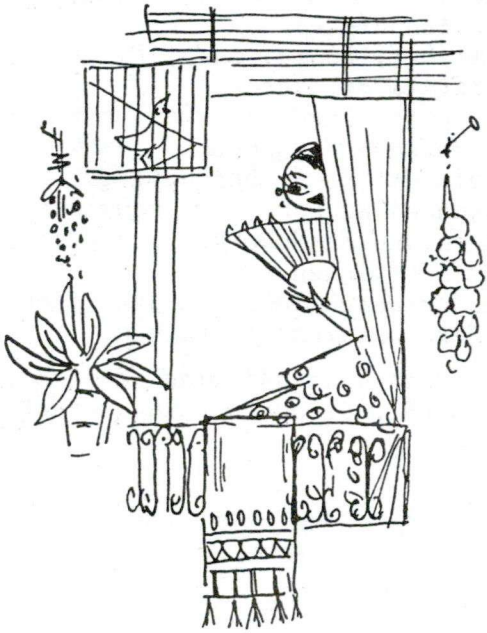
1. Den Reis waschen, in reichlich 1/4 l Wasser mit Salz ca. 30 Min. zugedeckt ausquellen lassen.
2. Inzwischen den Spargel schälen und roh in dünne Scheiben schneiden, die Köpfe ganz lassen (oder schon gekochten Spargel in Stücke schneiden).
3. Aus Zwiebel, Essig, Salz, Pfeffer und Öl eine Salatsoße rühren.
4. Reis, Spargel und die Kürbiskerne in der Soße wenden und zugedeckt durchziehen lassen, bis der Reis abgekühlt ist.
5. Die Kräuter hacken. Die Champignons putzen, abreiben und in Scheiben schneiden. Unter den Salat mischen.
6. 5 Minuten durchziehen lassen, dann mit Eispalten garniert servieren.

Tip: Besonders herzhaft wird die Soße, wenn man 1 Eßl. Öl durch Kürbiskernöl ersetzt.

Reis - Ananas - Salat

150 g Naturreis in Salzwasser garkochen.

2 Scheiben Ananas
2 Äpfel
50 g Rosinen
50 g gehackte Mandeln
1 Zitrone
1-2 Becher saure Sahne
Curry
Ingwer
Salz



Reissalat "Samurei"

125 g Langkornreis
125 g Mayonnaise
1 Eßl. Sojasoße
1 Eßl. Zucker
1 Zwiebel
Salz
2 Paprikaschoten
125 g gekochten Schinken
1 Dose Mandarinen

Reis körnig kochen und auskühlen lassen. Mayonnaise mit Sojasoße, Zucker, feingehackter Zwiebel und Salz pikant abschmecken.

Paprika entstielen, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden.

Den Saft der Mandarinen abgießen.

Reis, Paprika, Schinken und Mandarinen vorsichtig unter die Mayonnaise heben.

Den Salat mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Griechischer Bauernsalat

500 g Pellkartoffeln
2 hartgekochte Eier
2 Fleischtomaten
200 g Schafskäse
1 Dose Sardellenfilets
100 g schwarze Oliven
1 Zwiebel

Marinade:
2 EßL. Rotweinessig
1 Teelöffel mittelscharfer Senf
Salz, schwarzer Pfeffer
4 Eßlöffel Olivenöl
1 Zweig Basilikum
Petersilie

Die Kartoffeln und Eier schälen, in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren, in Scheiben schneiden. Käse würfeln, Sardellen zerkleinern, Oliven entsteinen, Zwiebeln in Ringe schneiden.
Marinade herstellen und mit den Salatzutaten mischen. Kräuter feingehackt überstreuen.

Paßt gut zu Lammfleisch.

Balkansalat

1 Paket Balkangemüse, tiefgefroren
(ca. 300 g)
1/2 gebratenes Hähnchen
200 g Holland-Edamer

Soße:

2 Eßlöffel Mayonaise
2 Eßlöffel Kondensmilch
Salz, Pfeffer

Für die Soße die genannten Zutaten gut verrühren.

Das Gemüse in kochendes Wasser geben, einmal aufkochen, auf ein Sieb schütten und auskühlen lassen.

Das Hähnchen enthäuten, entbeinen und in Stücke schneiden.
Den Edamer in dünne Streifen schneiden.

Alle Zutaten mit der Soße vermischen und den Salat abschmecken.

Er kann sofort serviert werden.

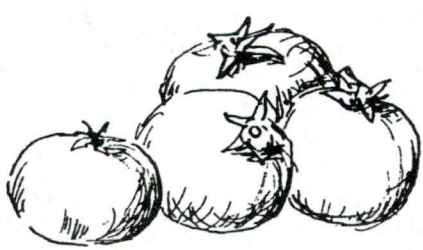
Reichen Sie dazu Stangenweißbrot, daß Sie kurz vor dem Servieren in der Bratröhre knusprig gemacht haben.

Italienischer Tomatensalat

500 g Tomaten
150 g Mozzarella (1 Kugel)
1/2 Teel. Salz
1/4 Teel. feiner schwarzer Pfeffer
4 Eßl. Olivenöl
12 Blätter frisches Basilikum
einige schwarze Oliven

Tomaten von den Stielen befreien. Tomaten und Mozzarella quer in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Auf einen Glasteller schichten, gleichmäßig salzen und pfeffern, mit Olivenöl beträufeln und mit feingeschnittenem Basilikum bestreuen. Oliven dazwischen stecken.

Als Vorspeise oder Beilage servieren.



Sauerkrautsalat

Zutaten:

500 g Sauerkraut
1 kleine Dose Ananasstücke
2 geschälte, grob geraffelte Äpfel
100 g gehackte Nüsse

1 Joghurt
1/8 l süße Sahne
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung:

Sauerkraut etwas zerschneiden, mit Ananas, Äpfeln und Nüssen vermischen.
Aus Joghurt, Sahne und den Geschmackszutaten eine Soße bereiten, über die Salatzutaten gießen, gut mischen, abschmecken und servieren.

Blumenkohl - Salat

1 Blumenkohl
6 hartgekochte Eier
1 Zitrone
4 Eßl. Miracel - Whip
etwas heißes Wasser

Den Blumenkohl in Salzwasser garkochen und zerkleinern.

Den Saft einer halben Zitrone mit Blumenkohl und Eiern vermischen.

4 Eßl. Miracel-Whip mit 1/2 Zitrone und etwas heißem Wasser verdünnen und unter den Salat mischen.

Evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geflügel - Orangen - Salat

2 gebratene Hähnchenbrustfilets und 3 geschälte Orangen in Scheiben dachziegelartig schichten.
Aus 1 Eigelb, 1 Eßl. Senf. 1 Eßl. grünem Pfeffer, der abgeriebenen Schale einer Orange, 1 Eßl. Orangensaft, 1 Teel. Essig, Salz und 1/8 l Öl eine Mayonnaise rühren und darüber verteilen.

Zwiebelsalat

3 Gemüsezwiebeln
2 Äpfel (Granny)
3 Eßl. Essig
3 Eßl. Zucker
6 Eßl. Wasser
250 g Fleischwurst
2 Gewürzgurken
1 Glas Miracel-Whip

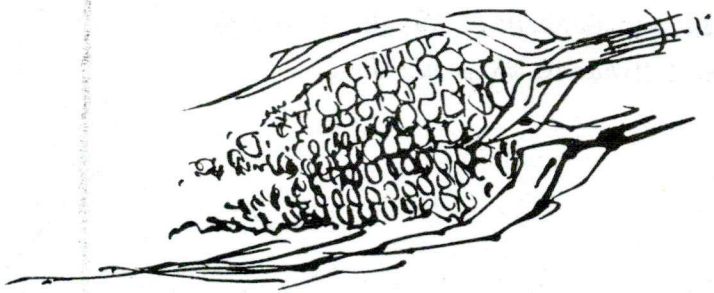
Zwiebeln in Scheiben und Äpfel in kleine Würfel schneiden.
Zucker, Wasser und Essig mit Zwiebeln und Äpfeln vermischen.
24 Stunden stehen lassen, dann den Sud abgießen.

Fleischwurst und Gurken in Würfel schneiden und alles mit Miracel-Whip mischen.

Maissalat

1 rote Paprika
1 grüne Paprika
1 große Dose Mais
2 Tomaten
1/2 Pfund Fleischwurst
Öl, Essig, Pfeffer, Salz
2 Zwiebeln

Paprika, Tomaten und Fleischwurst in Würfel schneiden. Mais und Zwiebeln hinzugeben.
Aus Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen und darübergießen.



Artischockensalat

Zutaten:

4 Eier
1 Dose Artischockenherzen
1 Dose Thunfisch

Soße:

1 Joghurt
1 kleingeschnittene Zwiebel
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung:

Eier hartkochen, pellen und achteln.
Artischockenherzen in große Würfel schneiden.
Thunfisch auf ein Sieb geben, öl abtropfen lassen und in Stücke zupfen.

Aus Joghurt, der Zwiebel und den Gewürzen eine Soße herstellen, über die Salatzutaten gießen, abschmecken und durchziehen lassen.

Porreesalat

2 Stangen Porree	in Ringen
2 mittelgr. säuerl. Äpfel	in Würfeln
1 große Zwiebel	in Würfeln
4 hartgekochte Eier	in Würfeln
1/2 Gl. (150 g) Selleriesalat	in Würfeln
5 Scheiben Ananas	in Stückchen

Man gibt die feingeschnittenen Zutaten in folgende Tunke:

100 g Mayonaise
1-2 Teelöffel Senf
Salz, Pfeffer, Zucker
Zitronensaft,
evtl. etwas Weinbrand

über Nacht gut durchziehen lassen.

Brabanter Salat

2 Stangen Chicoree
2 Äpfel (Boskop)
1 Eßlöffel Rosinen
1 kleine Dose Mandarinen
200 g junger Holland-Gouda
1 Becher Joghurt
2 Eßlöffel Honig
1/2 Teelöffel scharfer Senf
Saft einer Zitrone
Saft einer halben Apfelsine
einige Salatblätter

Chicoree waschen, mit einem spitzen Messer eine dünne Scheibe vom unteren Ende abschneiden und den bitteren Kern herausstechen. Die Stangen der Länge nach durchteilen und in Streifen schneiden.
Die Rosinen im warmen Wasser quellen lassen. Äpfel geschält (oder auch ungeschält!) in Achtel und dann in dünne Scheiben schneiden.

Chicoree und Äpfel mit den gut abgetropften Mandarinen und Rosinen sowie dem in feine Streifen geschnittenen Käse mischen.

Aus den angegebenen Ingredienzien eine Soße bereiten und über die Salatzutaten gießen.

Salat vor dem Servieren kurze Zeit kühl stellen und ihn in einer Schale, die mit Salatblättern ausgelegt ist, anrichten.

Bohnensalat mit Schafskäse

(4 Portionen)

500 g Brechbohnen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Zwiebel
3-4 Eßl. Rotweinessig
4 Eßl. Öl
100 g Schafskäse
1 Bund Basilikum

Bohnen waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit wenig Salzwasser im geschlossenen Topf 20 Min. dünsten, dann abgießen, dabei 2 Eßl. Kochwasser auffangen.

Zwiebel pellen und fein hacken, mit Salz, Pfeffer, Bohnenwasser, Essig und Öl verrühren.

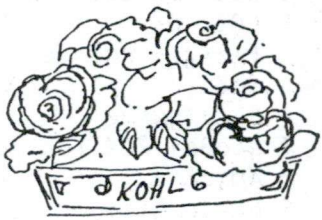
Diese Soße über die abgekühlten Bohnen gießen.

Schafskäse zerbröckeln, Basilikumblätter grob zerzupfen, beides unter den Salat mischen, durchziehen lassen.

Weißkohlsalat

Zutaten:

1 Kopf Weißkohl (800 g)
1 Eßl. Kümmel
1/8 l Essig
1 Eßl. Salz
1 Tasse Wasser
200 g Räucherspeck



Zubereitung:

Kohl waschen, putzen, vierteln, mit dem elektrischen Schnitzelwerk grob raspeln oder in Streifen schneiden.
Den Kohl mit Kümmel, Essig, Salz und Wasser aufkochen, ca. 3 Min. kochen lassen, bis die Kohlstreifen glasig sind. Den Kohl etwas abkühlen lassen. Räucherspeck klein würfeln und in Öl kross braten.
Die Speckwürfel ohne das Bratöl zum Salat geben, gut durchrühren, nochmals abschmecken.

Am besten den Salat lauwarm servieren.

Gurken - Rettich - Salat

(ca. 12 Port.)

4 Teel. grünes japanisches Meerrettichpulver
4 EßL. Essig
4 EßL. Schlagsahne
2 EßL. Öl
Pfeffer aus der Mühle
Salz
1 Salatgurke
1 großer Rettich (ca. 900 g)
2 Äpfel
2 Beete Kresse

Das Meerrettichpulver mit 3 EßL. Wasser anrühren und 5 Min. quellen lassen.
Essig, Sahne, Öl, Pfeffer und Salz unterrühren.
Salatgurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Gurke in dünne Scheiben schneiden.
Rettich schälen, der Länge nach vierteln und in dünne Scheiben schneiden.
Äpfel waschen, vierteln, in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit der Gurke und dem Rettich unter die Meerrettichsoße heben.
Abschmecken und mit Kresse garnieren.

Porree - Mais - Salat

1 Stange Porree
1 kleine Dose Gemüsemais
1 Apfel
4 Eier (hartgekocht)
1 Glas Miracel-Whip
Salz und Pfeffer nach Belieben

Porree, Apfel und Eier kleinschneiden, mit dem Mais vermischen und mit Miracel-Whip anmachen.
Nach Belieben noch etwas salzen und pfeffern.

Bunter Spargelsalat

Zutaten:

Marinade:
3 Eßl. Öl
2 Eßl. Weinessig
2 Eßl. Apfelsaft
Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Dill)
Salz, Pfeffer
Zucker, Selleriesalz
Knoblauchpulver

1 Dose Spargelspitzen
1 Salatgurke
2 Paprikaschoten
1 Kopf grüner Salat
2 hartgekochte Eier

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade bereiten, in eine Schüssel geben und abgetropfte Spargelspitzen hineingeben.

Salatgurke und entkernte Paprikaschoten im Schnitzelwerk der Küchenmaschine fein schneiden. Salat waschen und in Portionsstücke zupfen.

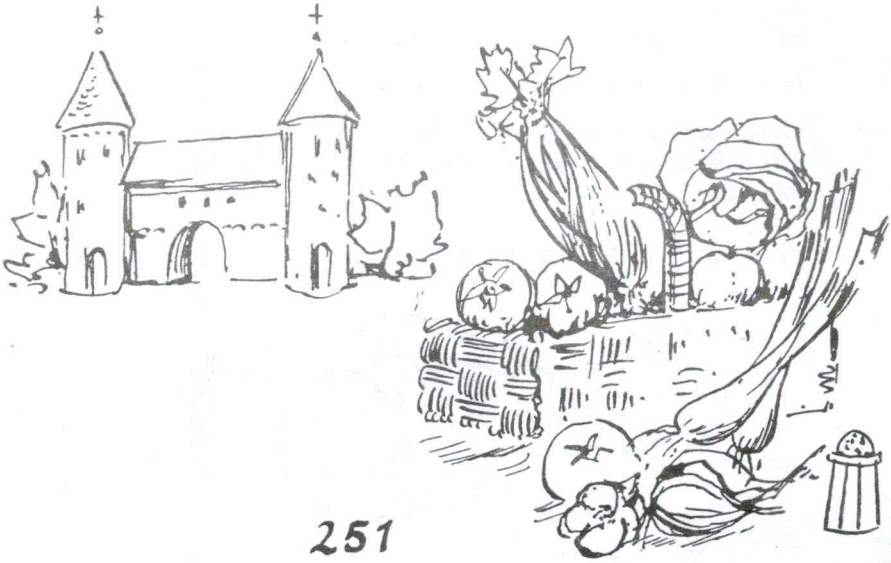
Alle Zutaten locker mengen und in eine Salatschüssel geben, mit Eiachteln garnieren.

Waldorf - Salat, sehr fein

375 g gekochte Sellerie (feine Würfel), mit
1/8 l Rahmtunke (Salz, Zucker, Zitronensaft)
ziehen lassen.

Später zugeben:
250 g geraspelte säuerliche Äpfel
2 geschnittene Apfelsinen
evtl. 2 Scheiben Ananas, geschnitten,
1/4 l geschlagene, ungesüßte Sahne.

Kurz vor dem Servieren
100 g oder weniger gehackte oder in Scheiben
geschnittene Nüsse unterheben.



Eisberg - Kiwi - Salat

(4 Portionen)

1/2 Kopf Eisbergsalat (200 g)
3 Zucchini (150 g)
3 Kiwis (200 g)
200 g Staudensellerie
4 Eßl. Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Teel. Zucker
1-2 Zweige frischer Estragon
2 Eßl. Öl
125 g Lachsschinken
30 g Pistazienkerne

Eisbergsalat putzen, waschen und grob schneiden. Zucchini waschen, Kiwis schälen, beides in Scheiben schneiden. Staudensellerie waschen, in 3 cm lange Stücke schneiden.

Aus Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker, gehacktem Estragon und Öl eine Salatsoße bereiten, mit den vorbereiteten Zutaten vermischen, durchziehen lassen.

Lachsschinken in Streifen schneiden.

Kurz vor dem Anrichten Schinkenstreifen unterheben, gehackte Pistazien darüberstreuen.

Mit Stangenweißbrot servieren.

Schnelle Sommersalate

1. Gewürzgurken)
   Gemüsezwiebeln) gleiche Menge
   säuerliche Äpfel)
   mit 1 Glas Miracel-Whip mischen.

2. 1 Dose Erbsen
   1 Dose Pilze
   1 Dose Mandarinen
   1 Glas Silberzwiebeln
   1 Päckchen Fleischsalat
   alles vermischen

3. 1 Dose Thunfisch
   1 Dose Ananasstücke
   1 Dose Mais
   Gewürzgurken
   mischen.

4. 1 Schlangengurke
   2 rohe Paprika
   4 Äpfel Granny Smith
   1 Dose Mais
   mit 1 Glas Miracel-Whip mischen.

5. 150 g Kasseler
   125 g Gabelspaghetti
   1 kleine Dose Erbsen und Möhren
   2 Gewürzgurken
   1/2 Salatgurke
   Salz, Essig,
   mit Mayonnaise anmachen.

6. 1 kleine Dose Sauerkraut
   1 Dose Mandarinen
   100 g Gouda
   1 Apfel
   1 Joghurt
   1 Eßl. Zitronensaft
   1 Eßl. Mandarinensaft
   Salz und Pfeffer

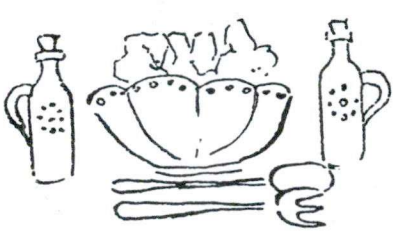
7. 1 Dose Thunfisch
   1 kleine Selleriekнolle (5 Min. in Salzwasser kochen und klein würfeln)
   2 Eßl. eingelegte Tomatenpaprika
   1 Zwiebel
   2 Eßl. Kapern
   mit 2 Eßl. Mayonnaise, Paprika, Salz und Essig anmachen.

Susis Sommersalat

1 Glas Mixed Pickles
3 Tomaten
1/2 Pfund Fleischwurst
1/2 Salatgurke
100 g junger Gouda

Tunke:
1 Becher Joghurt
2 EßL. Mayonaise
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
1 Bund Schnittlauch

Mixed Pickles zerkleinern, Tomaten achteln, Fleischwurst in Streifen schneiden und die Gurke ungeschält in Scheiben schneiden. Zuletzt den Käse würfeln und alles in die Tunke geben.

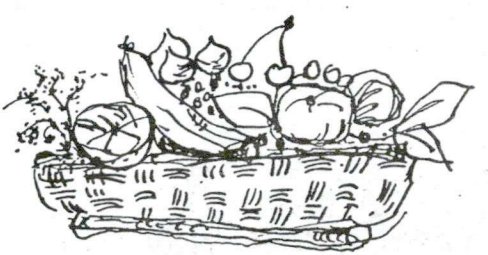


Sommersalat

1 kg Tomaten
4 große Gemüsezwiebeln
8 hartgekochte Eier

Diese drei Zutaten in Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel schichten. Jede Schicht salzen und pfeffern.

250 g Miracel-Whip mit Sahne verflüssigen. über den Salat gießen, aber nicht verrühren.

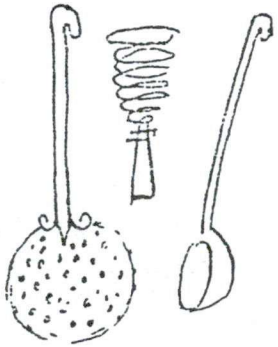


Dänischer Salat

1 Glas Selleriesalat
3 Scheiben Ananas
2 Äpfel (Granny)
2 Gewürzgurken
1 Zwiebel
200 g gekochter Schinken

Alles vermischen und in eine Tunke geben aus
3 Eßlöffel Mayonaise
1/2 Becher Sahne (süß)
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Bechamelkartoffeln



1 kg Kartoffeln
2 Eßl. Butter
2 Eßl. Mehl
1/4 l heiße Milch
1/8 l Sahne
Salz, Pfeffer
1 Messersp. ger. Muskatnuß
1 Teel. Zitronensaft

Kartoffeln in der Schale 25 Mi. garen. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl unter Rühren hellgelb werden lassen, die heiße Milch nach und nach dazu, die Soße leicht köcheln lassen.

Kartoffeln schälen, in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Soße mit Sahne verfeinern, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Die Kartoffelscheiben in die Soße geben und darin heiß werden lassen.

Paßt gut zu: Bratwurst, Kasseler

Gedämpfte neue Kartoffeln

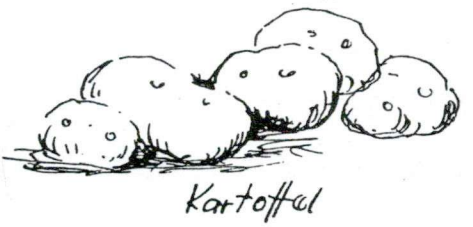
Zutaten:

20 - 25 kleine Kartoffeln
125 g Butter
1 Teelöffel Salz
1/8 Teelöffel Pfeffer
3 Eßlöffel Dill

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, gründlich bürsten und mit Küchenkrepp abtrocknen.
Die Butter in einer Deckelpfanne zerlassen, Kartoffeln zugeben, salzen, pfeffern und in der Butter bei mittl. Hitze 30-40 Min-garen.

Kartoffeln auf einer heißen Platte anrichten und mit gehacktem Dill bestreuen.



Gefüllte Kartoffeln in Alufolie

Zutaten:

50 g Butter
1 große Zwiebel
Salz, Pfeffer
4 große, geschälte Kartoffeln

Zubereitung:

Butter mit der sehr feingeschnittenen Zwiebel verrühren und würzen.

Von jeder Kartoffel eine Haube abschneiden, die Kartoffel etwas aushöhlen, mit der Zwiebelbutter füllen und die Haube wieder aufsetzen.
Jede Kartoffel in eine Stück Aluminiumfolie packen. Am besten dreht man dabei die Folie an beiden Seiten so zusammen, daß richtige stielförmige Griffe entstehen.

Kartoffeln auf den Rost legen und im Backofen garen,
225 Grad, 60 Min., mittl. Schiene.

Als Beilage schmeckt Quark sehr gut.

Hoppelpoppel

Die Berliner mit ihrer Vorliebe für handfeste Gerichte "erfanden" eine Weiterentwicklung des Bauernfrühstücks.

Sie werten die Bratkartoffeln durch in Streifen geschnittene Reste von gekochter Rinderbrust auf, braten alles in einer Pfanne und binden es mit verquirltem Ei. - Dazu gibt es saure Gurken.

Zutaten für 4 Portionen:

850 g Rinderbrust mit Knochen (ersatzweise 500 g Bratenreste)
Salz
600 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
3 Eßl. Öl
2 Eßl. Schweineschmalz
weißer Pfeffer
3 Eier

Fleisch in kochendem Salzwasser 1 Std. kochen. In Streifen schneiden. Kartoffeln garen, pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln würfeln. Die Hälfte davon mit dem Fleisch in heißem Öl anbraten. Die Kartoffeln mit den Restzwiebeln in Schmalz andünsten. Beides mischen und würzen.

Eier mit einem Schneebesen verquirlen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Kartoffeln und das Fleisch gießen und etwa 2-3 Min. stocken lassen.
Alles einmal wenden, dabei den Kartoffelpfannkuchen mit Hilfe eines flachen Tellers umdrehen und dann umgekehrt wieder in die Pfanne gleiten lassen. Noch einmal kurz bräunen lassen, auf eine Platte setzen und mit den eingelegten Gurken servieren.

Zum knusprigen Hoppelpoppel paßt eine Molle Bier.

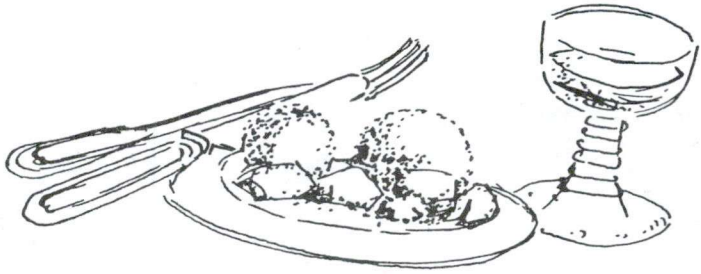
Kartoffeln "Hasselbach"

(nach schwedischer Art)

Zutaten:
3/4-1 kg mittelgroße Kartoffeln
Salz, Knoblauch
Butter

Zubereitung:
Kartoffeln schälen, an der Längsseite etwas flachschneiden, damit sie aufgesetzt werden können.
Die andere Seite fächerartig bis tief hinunter in feine Scheiben einschneiden. Kartoffeln nebeneinander in eine gut gefettete, flache, feuerfeste Form setzen.
Kartoffeln leicht salzen, mit einer Knoblauchpresse etwas Knoblauchsaft gleichmäßig darübergeben oder die Kartoffeln mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben.
Butterflöckchen aufsetzen.
Im vorgeheizten Backofen backen, bis die Kartoffeln gar sind.
(E-Herd 225 Grad (Gas 5) 40-45 Min.).

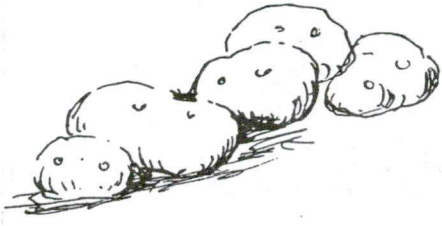
Hinweis: Die Kartoffeln müssen gleichmäßig groß ausgewählt werden, da sie sonst ungleichmäßig garen.



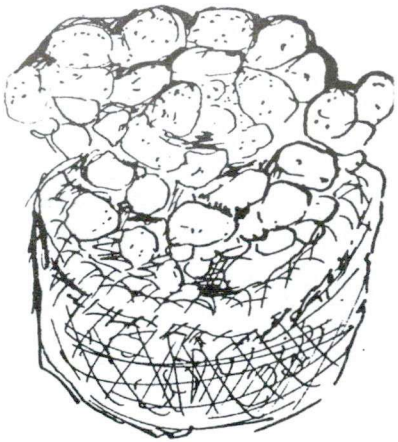
Kartoffelsalat "bayrisch"

2 kg Kartoffeln (Sieglinde)
Salz, Wasser
1 l Fleischbrühe
2 Salatgurken
2 große Zwiebeln
1/8 l Essig
Salz, Pfeffer
1/8 l Öl
2 Bund feingeh. Schnittlauch
Cayennepfeffer
Zitronensaft
Essig

Die Kartoffeln in Salzwasser garen. Noch lauwarm pellen und in Scheiben schneiden. Mit der kochenden Fleischbrühe übergießen und 1o Minuten ziehen lassen. Anschließend die nicht aufgesogene Fleischbrühe abgießen. Die Salatgurke in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Mit den Gurken zu den Kartoffeln geben.
Für die Marinade Essig, Salz, Pfeffer, Öl und Schnittlauch verrühren. über die Salatzutaten gießen und vorsichtig unterheben.
Mit Cayennepfeffer und Zitronensaft oder Essig abschmecken.



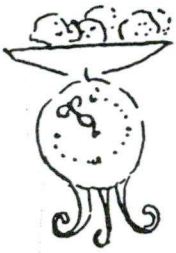
Kartoffelgratin



Zutaten:
- 1 kg Kartoffeln
- 200 g Porree
- 1 Knoblauchzehe
- Butter
- Salz, Pfeffer
- 1/8 l Schlagsahne

Zubereitung:
Geschälte Kartoffeln in Scheiben schneiden, den Porree in dünne Ringe und die die Knoblauchzehe in Salz zerdrücken.
Eine feuerfeste Form gut damit ausreiben und dann ausbuttern. Porreeringe hineinstreuen und die Kartoffeln dachziegelartig daraufllegen. Herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne mit 1/8 l Wasser mischen und über das Ganze verteilen. Gratin auf der mittleren Einschubleiste im vorgeheizten Backofen bei 225 ^{o} 40 - 60 Minuten goldbraun backen.

Kartoffel - Gratin



Für 12 Portionen:
2 kg Kartoffeln
400 g Emmentaler
1/8 l Milch
1/8 l süße Sahne
2 Eier
Pfeffer, Salz, Muskat
2 Eßl. Butter

Die Kartoffeln schälen und waschen, dann in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden (das geht gut mit der Schneidscheibe des Handrührers). Die Scheiben in Wasser liegen lassen.
Den Käse grob raspeln. Milch mit Sahne, Eiern, Pfeffer, Salz und Muskat verquirlen.
Ein tiefes Backblech mit Butter einstreichen, einen Teil der gut abgetrockneten Kartoffeln einschichten. Mit Salz und Muskat bestreuen, die Hälfte des Käses darüber verteilen. Die restlichen abgetrockneten Kartoffeln daraufgeben, mit Salz und Muskat würzen, den restlichen Käse darüberstreuen, dann vorsichtig die Eiermilch darübergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3) etwa 40 Minuten backen.
(Der Gratin kann fast fertig gebacken und dann zur Mahlzeit nur warm gemacht werden).

Kartoffelgratin

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
etwas Butter
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Muskat
200 g Appenzeller Käse
200 g süße Sahne
1 Ei
1 Eßlöffel Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, im Schnitzelwerk der Küchenmaschine in dünne Scheiben schneiden, unter fließend kaltem Wasser abspülen und mit einem Küchentuch abtrocknen.

Eine flache Auflaufform dünn ausfetten, Kartoffeln und geraspelten Käse abwechselnd einschichten, dabei die Kartoffeln immer kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Sahne, Ei und Gewürze verquirlen, über die Kartoffeln gießen, Butterflöckchen darauf verteilen und in den Backofen stellen.

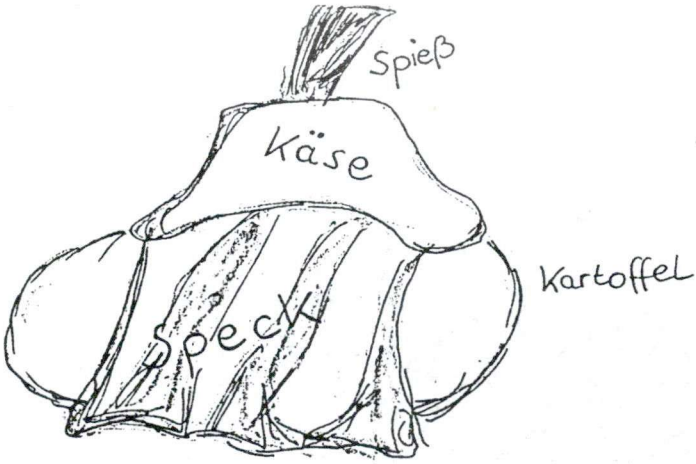
(untere Schiebeleiste, 200 Grad, 50-60 Min.

Kartoffel

Kartoffelgratiné

400 g mittelgroße Kartoffeln
4 Eier
2 Paar Wiener Würstchen
100 g saure Sahne
1/4 Teel. Salz
je 1 Prise Pfeffer, getrockneter Thymian und Oregano
2 Eßl. Butter oder Margarine
1/2 Karton Kresse
1/2 Teel. Zitronensaft
1 Teel. Öl
je 1 Prise Salz und Zucker

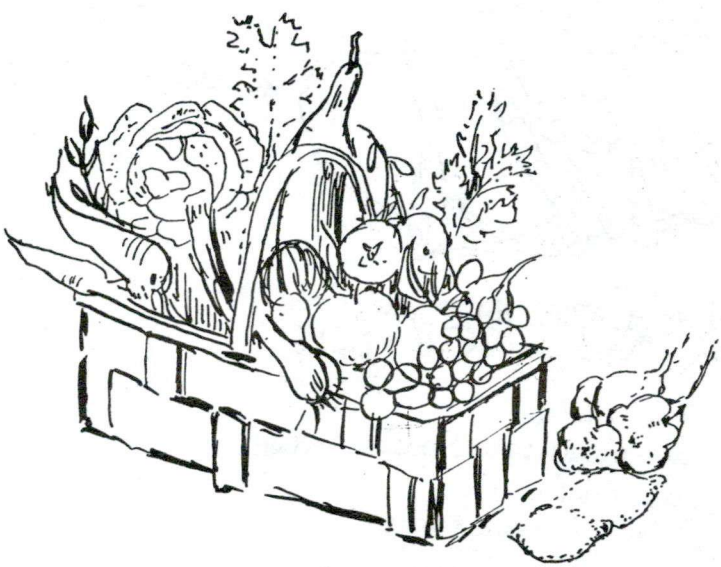
Die Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten und in der Schale in etwa 20 Min. garen. Die Eier in kochendes Wasser legen und 10 Min, hart kochen.
Die Würstchen in dünne Scheiben schneiden. Die saure Sahne mit 1/4 Teel. Salz, dem Pfeffer, dem Thymian und dem Oregano verrühren.
Eine feuerfeste Form gut mit Butter oder Margarine ausstreichen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Die Kartoffeln und die Eier kalt abbrausen, abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffel-, Ei- und Würstchenscheiben lagenweise in die Form schichten, oberste Schicht Kartoffeln; einige Ei- und Würstchenscheiben für die Garnitur zurückbehalten. Die gewürzte Sahne darübergießen, restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen und den Auflauf 30 Min. im Ofen garen.
Die Kresse vom Beet abschneiden, im Sieb kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. Die restlichen Zutaten verrühren und die Kresse damit anmachen.
Auflauf garnieren und den Kressesalat dazu reichen.



KÄSEREITER

-Zutaten: Kartoffeln
durchwachsene Speckscheiben
Käsewürfel
Butter für die Form

Zubereitung: Je eine Kartoffel mit einer Speckscheibe umwickeln und mit einem Holzstäbchen feststecken. Eine feuerfeste Form mit Butter bestreichen, und den Boden mit etwas Wasser bedecken. Die umwickelten Kartoffeln hineinsetzen und bei 200 °C etwa 1 Stunde im Backofen garen. Zum Schluß noch je ein Käsewürfel auf jede Kartoffel setzen und einige Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.
Tip: Grüner Salat schmeckt gut dazu!

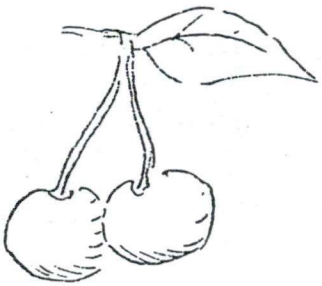


Mikrowellen-gerichte

Wintgen

Versunkener Kirschkuchen

Zutaten:



80 g Butter oder Margarine
180 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
5 Eigelb
200 g Mehl
1/2 P. Backpulver
1 Prise Salz
3 Eßl. Milch
4 Tropfen Bittermandelöl
100 g gemahlene Haselnüsse
5 Eiweiß
350 g Kirschen

Zum Bestreuen: Puderzucker
Gefäß: Tortenform (Ø 26 cm) aus Kunststoff auf den Rost stellen.

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen. Hierzu Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben. Die Hälfte des Zuckers, den Vanillinzucker, die Haselnüsse, Salz, Milch, Bittermandelöl, weiches Fett und Eigelb daraufgeben. Alles auf höchster Schaltstufe gut verrühren.
Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
Die Tortenform am Boden fetten und mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig in die Form füllen, die gut abgetropften Kirschen darauf verteilen und leicht eindrücken (die Kirschen sinken beim Backen in den Teig ein); dann backen.

Sie sparen im Vergleich zur konventionellen Methode ca. 30 Minuten.

Einstellung:

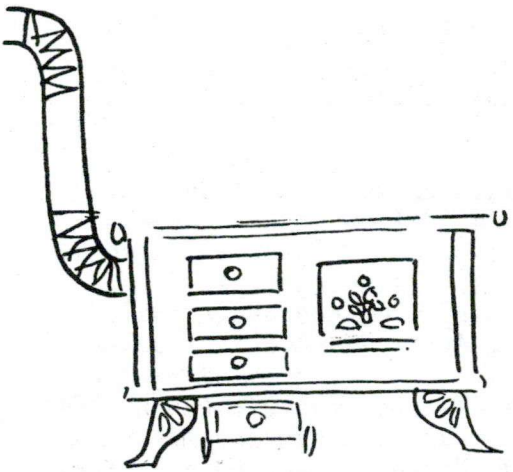
1. Einschubhöhe 0. Rost

b.w.

2. Temperatur	200 Grad
3. Mikrowelle	Auftauen/30 Min.
4. Mikrowelle	starten
5. Gesamte Backzeit	30 Minuten

Nach dem Backen und Auskühlen den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Unser Tip: Die Kirschen sinken nicht so leicht ein, wenn sie vor dem Backen mit etwas Mehl bestäubt werden.



Apfelkuchen mit Rahmguß

Zutaten:

175 g Mehl
1 Teel. Backpulver
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 Vanillinzucker
100 g Butter
2 Eier
1/16 l Milch

1 kg Äpfel

2 Eigelb
100 g Zucker
125 g Quark
1 Vanillinzucker
1 Vanille-Puddingpulver
etwas Zitrone
etwas Rum
1/4 l Sahne
2 Eischnee

Zubereitung:

Aus den oben angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen und in eine gefettete Glaspfanne geben.
Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, kurz in Wasser tauchen, auf den Teig legen.
Eigelb, Zucker, Quark, Vanillinzucker, Puddingpulver, Zitrone, Rum und Sahne mischen, 2 Eischnee unterziehen und die Masse über den Äpfeln verteilen, abbacken.
Mikrowelle: 180 W, 35 Minuten
Temperatur: 200 Grad

Mikrowelle

Tiroler Apfelpudding

Zutaten:

4 Äpfel
1 Zitrone
3 Eier
75 g Zucker
1/2 Teel. Zimt
150 g geriebener Zwieback
1/8 l Sahne

Zubereitung:

Äpfel schälen, grob reiben, mit Zitronensaft beträufeln.
Eier und Zucker schaumig rühren, Zimt und Zwiebackbrösel hinzugeben. Sahne steif schlagen, mit den Äpfeln unter die Zwiebackmasse geben. Teig in eine gefettete Gugelhupfform aus Glas oder in eine Auflaufform füllen und garen.
600 Watt, 12 Minuten.

Birnentoast

Zutaten:

4 Scheiben Toastbrot
50 g Mayonnaise oder Butter
4 Scheiben rohen Schinken
2 reife Birnen
4 Scheiben Käse (Toastbrotgröße)

Gefäß: Bräunungsplatte

Zubereitung:

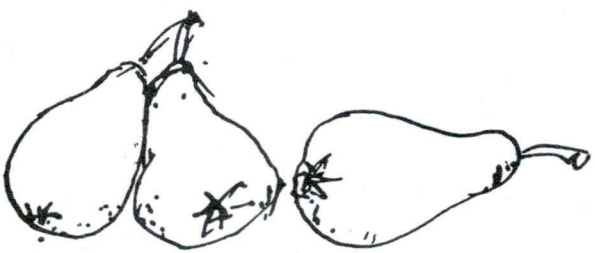
Toastbrot mit Mayonnaise oder Butter bestreichen und mit Schinken, 1/2 Birne und Käsescheibe belegen.

Einstellung:

Bräunungsplatte 4 Minuten volle Leistung aufheizen.
Auf die aufgeheizte Platte die fertig belegten Toastscheiben geben, Gerät noch einmal 4 Minuten volle Leistung einschalten.

Tip: Ist keine Bräunungsplatte vorhanden, Toastbrot von einer Seite vortoasten.

Zeit: 8 Minuten



Mikrowelle

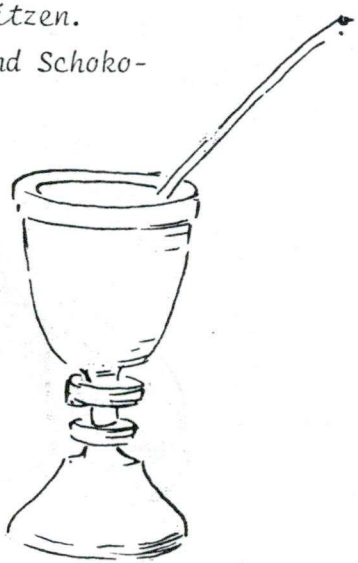
Irish - Coffee (1 Port.)

Zutaten:

1 Teel. braunen Zucker
2-3 Eßl. Whisky
1 Tasse starken Kaffee
1-2 Eßl. geschlagene Sahne
1/2 Teel. Schokoladenraspel oder Kakao

Zubereitung:

Zucker in ein hitzebeständiges Glas geben, dazu den Whisky und den Kaffee gießen, 1 - 1 1/2 Minuten erhitzen. Mit einer Schlagsahne-Haube und Schokoladenraspel servieren.



Mikrowelle

P f l a u m e n m u s

Zutaten:
1/2 kg Pflaumen oder Zwetschgen
Mark einer Vanillestange
etwas Zimt- und Nelkenpulver
200 g Gelierzucker

Gefäß: Größere Schüssel aus Glas oder Porzellan

Zubereitung:
Pflaumen waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden oder im Mixer pürieren. Mit den übrigen Zutaten in einer großen Schüssel offen 10 Minuten bei voller Leistung garen, beobachten und mehrere Male gut umrühren, um ein überschäumen zu vermeiden.
Heiß in Gläser füllen und sofort fest verschließen.

Quarkauflauf

Zutaten:
500 g Quark
50 g Zucker
4 Eier
1 P. Vanillinzucker
2 Eßl. Grieß
50 g Sultaninen
50 g gehackte Mandeln
abgeriebene Schale und Saft von einer Zitrone
1 Prise Salz

300 g abgetropfte Schattenmorellen
Zimt
Zucker

Zubereitung:

Quark mit den übrigen Zutaten glattrühren. Die Hälfte der Quarkmasse in eine Auflaufform geben, das Obst darüber verteilen, und die restliche Masse darübergeben. Mit Zimt bestreuen und den Auflauf bei voller Leistung 8 Minuten mit Deckel und 9 Minuten offen garen.

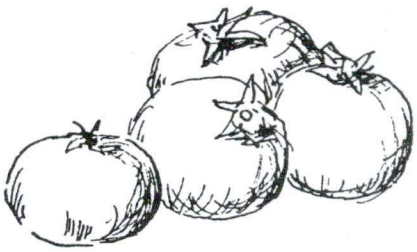
Tip: Auflauf- oder Kuchenformen dürfen nur 1/3 mit Teig gefüllt werden, da dieser im Mikrowellen-Kochgerät sehr aufgeht. Nach dem Garen fällt er jedoch wieder etwas zusammen.

Pikante Bratwurst (4 Port.)

4 Bratwürste
20 g Mehl
40 g Butter oder Margarine
4 Zwiebeln
4 Tomaten
2 Paprikaschoten
1 Flasche Red-Peppersoße
1 Teel. Curry
Cayennepfeffer und Salz

Butter oder Margarine in eine flache Schale geben und 3 Minuten auf Stufe 10 schmelzen lassen.
Herausnehmen und die Bratwürste hineingeben. Auf jeder Seite 3 Minuten auf Stufe 10 garen. Alles geputzte und kleingeschnittene Gemüse mit den Gewürzen und der Red-Peppersoße dazugeben. Gut vermischen und 3 Minuten auf Stufe 10 garen.

Kochzeit: 9 Minuten
Geschirr: Teller



Tomaten

Zucchinischiffchen (Mikrowelle und Grill)

Zutaten:
2 Zucchini
1 Zwiebel
1 Tomate
100 g gekochter Schinken
125 g Doppelrahm-Frischkäse
50 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer

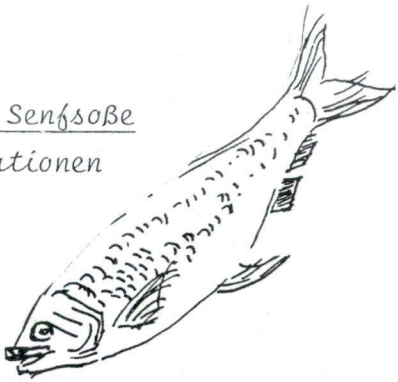
Zubereitung:
Zucchini halbieren, Kerne entfernen, aushöhlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel, Tomate und Schinken würfeln, mit Käse mischen und kräftig verrühren. In die Zucchini füllen, diese in die leicht gefettete Form geben, mit Käse bestreuen und garen.

Einstellung:
Einschubhöhe 2, Grill Stufe 2
Mikrowelle 600 w / 11-13 Minuten

Fisch mit Dill- oder Senfsoße

4 Portionen



800 g Kochfisch
1 Zitrone
1 Lorbeerblatt
1 Teelöffel Pfefferkörner
3 Eßl. Essig
40 g Mehl
50 g Butter oder Margarine
reichlich gehackter Dill oder Senf
1 Becher süße Sahne

Den Fisch gut säubern, säuern und salzen. 3/4 l Wasser mit Essig, Pfefferkörnern, in Scheiben geschnittener Zwiebel, Lorbeerblatt und Salz vermischen. In eine 3 1/2 Liter feuerfeste Glasschüssel geben. Auf Stufe 10 zum Kochen bringen, 7 Minuten.

Herausnehmen und den Fisch in den Sud legen, die Schüssel abdecken und den Fisch etwa 10 Minuten (je nach Stärke) auf Stufe 8 garen. Den Fisch abgedeckt stehen lassen.

Butter oder Margarine in einer 1 Liter Kasserolle 2 Minuten auf Stufe 10 schmelzen lassen.

Unter das geschmolzene Fett das Mehl mischen und mit Sahne und 2 Tassen Fischsud auffüllen. 2 Minuten auf Stufe 10 aufkochen lassen.

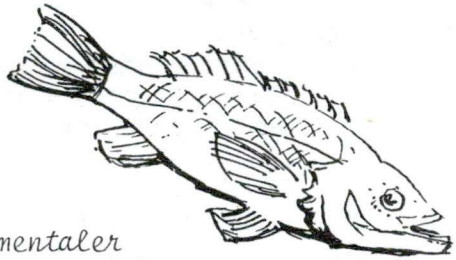
Herausnehmen und mit Dill oder Senf abschmecken. Diese Soße zum Fisch reichen.

Kochzeit: 21 Minuten
Geschirr: 3 1/2 Liter Schüssel und 1 Liter Kasserolle.

Tomatenfisch

Zutaten:

400 g Fischfilet tiefgefroren, z.B. Rotbarsch
2 Eßl. Zitronensaft
Salz
1 Eßl. geh. frische gemischte Kräuter
1 Tomate



Soße:

1/2 Becher süße Sahne
1/8 l Milch
1 1/2 Eßl. Stärkemehl
Zucker, Salz
1 1/2 Eßl. Tomatenmark
1 1/2 Eßl. geriebenen Emmentaler
10 g Butterflöckchen

Gefäß: Auflaufform mit Deckel aus Glas, Porzellan, Keramik

Zubereitung:

Filets mit Zitrone und Salz würzen und schuppenförmig in eine Aufflaufform einschichten.
Um die Filets herum die in Scheiben geschnittenen Tomaten und Kräuter verteilen.

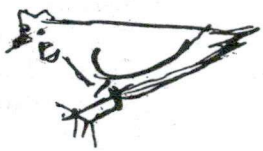
In einer Schüssel Sahne, Milch, Stärkemehl verrühren und nur mit Mikrowelle 5 Minuten volle Leistung erhitzen (nach 2 1/2 Min. umrühren). Zucker, Salz, Tomatenmark unter die Soße geben und abschmecken. Soße über den Fisch geben, mit Käse bestreuen, Butterflöckchen verteilen und Deckel aufsetzen.

Zeit: 13 Minuten

Hähnchenauflauf mit Nudeln

Zutaten:

1 küchenfertiges Hähnchen (800-1000 g)
1/8 l Wasser
250 g gek. Nudeln (Hörnchen, Zöpfli, Makkaroni, evtl. grüne)
2 Eßl. Tomatenmark
1 Teel. Salz
1/4 Teel. Cayennepfeffer
1/2 Teel. Oregano
1/2 Teel. Majoran
50 g geriebenen Käse
20 g Butter
1 Eßl. gehackte Petersilie

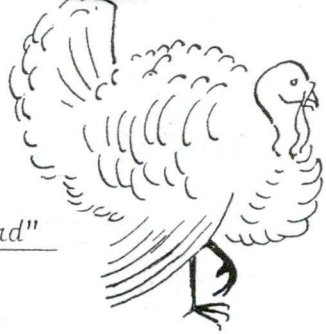


Gefäß: Auflaufform mit Deckel, aus Glas, Porzellan, Keramik

Zubereitung:

Hähnchen mit Wasser in ein Gefäß geben, zugedeckt bei voller Leistung 12-15 Min. garen lassen.
Das Hähnchen herausnehmen, abkühlen lassen und das Fleisch von den Knochen lösen. Fleisch in kleine Stücke schneiden.
Nudeln und Fleisch abwechselnd in die Form schichten, Oregano und Majoran aufstreuen.
Hühnerbrühe mit Tomatenmark, Salz und Cayennepfeffer vermengen und über den Auflauf gießen.
Mit geriebenem Käse bestreuen, Butterflöckchen daraufsetzen und zugedeckt bei voller Leistung 12 Min. erhitzen.
Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Zeit: 27 Minuten



Mikrowelle

Putenrollbraten "Gerhard"

Zutaten:
800 g Putenrollbraten
Salz, Pfeffer
Öl
4 Scheiben geräucherter Schinken
1 Apfel
1/2 Teel. Currypulver
1/16 l Weißwein
1 Becher Creme-fraiche
2 Eßl. Apfelsinensaft
1/2 Teel. Honig
Salz, Pfeffer
Ingwerpulver

Zubereitung:
Putenrollbraten würzen, mit Öl bepinseln und mit den Schinkenscheiben belegen. Kerntemperaturfühler einsetzen und bei höchster Leistung/Kerntemperatur 65 Grad garen.

Den Braten aus dem Mikrowellengerät nehmen, mit Alufolie abdecken.

Äpfel schälen, in feine Würfel schneiden und mit den übrigen Zutaten in den Bratensud geben und abgedeckt 2 Minuten auf höchster Leistung erhitzen. Soße abschmecken und zum Fleisch servieren.

Hackfleischschnecken (4 Port.)

Teig:
500 g Mehl
2 Eier
4 EßL. Wasser
1/2 TeeL. Salz
2 Eigelb

Füllung:
3 EßL. Margarine
500 g Hackfleisch
2 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 TeeL. Kräuter der Provence
1 kleine Dose Tomatenmark
1/2 Liter Fleischbrühe (Würfel) zum Garen

Mehl auf ein Brett sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Eier, Wasser und Salz hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Diesen 2 Std. ruhen lassen, dann ausrollen. Margarine in eine 1 1/2 l Schale geben und 5 Minuten auf Stufe 10 erhitzen. Herausnehmen und die klein geschnittenen Zwiebeln und das Hackfleisch darin anbraten, wiederum auf Stufe 10, ca. 5 Minuten. Diese Mischung herausnehmen und mit zerdrückter Knoblauchzehe, Kräutern, Tomatenmark, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fleischmasse auf den Teig streichen und diesen aufrollen. Aus der Rolle etwa 5 cm dicke Stücke schneiden und diese aufrecht in eine ovale 2 1/2 Liter Schale setzen. Mit Fleischbrühe begießen, mit Eigelb bestreichen und auf Stufe 8 abgedeckt 12 Minuten garen. Dazu Salat reichen.

Kochzeit: 22 Minuten
Geschirr: 1 1/2 Liter Schale und 2 1/2 Liter Schale.

K ä s e h a c k b r a t e n

Zutaten:

400 g Hackfleisch (halb und halb)
1 Brötchen
1 Ei
1 Zwiebel
100 g Gouda in Würfeln
1 grüne, in Streifen geschnittene Paprika
50 g Maiskörner
Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika, Knoblauchpulver, verschiedene Kräuter

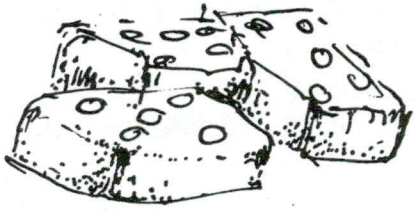
Gefäß: Flache Auflaufform oder Platte aus Glas, Porzellan, Keramik

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten mit dem Handrührgerät einen Fleischteig bereiten, abschmecken und einen Laib formen. Auf eine Platte legen, mit Paprika bestreuen und ohne Abdeckung 17 Minuten volle Leistung garen.

Tip: Lebensmittel, die im Mikrowellengerät zubereitet werden, nicht höher als 5 cm formen, da sie sonst ungleichmäßig garen, sich erwärmen oder auftauen. Schon beim Einfrieren darauf achten.

Zeit: 17 Minuten



Roastbeef

Zutaten:

1 Pfund Roastbeef
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Eine Untertasse umgedreht in ein flaches Gefäß legen, darauf das gewürzte Fleisch geben und 10 Minuten mit voller Leistung offen garen.

Wird ein Thermometer eingesetzt, 60 Grad einstellen und Herstellerangaben des entsprechenden Gerätes beachten.

Zeit: ca. 10 Minuten

Wiener Tafelspitz (4 Port.)

600 g Rindfleisch
1 l Wasser
1 Bd. Suppengrün
50 g Zwiebeln
50 g Kohlblätter
1 Teel. Salz

Das Fleisch mit Wasser und Salz in einer 3 1/2 l Kasserolle bei Stufe 10 abgedeckt 10 Min. kochen lassen. Später auf Stufe 4 herunterschalten und weitere 15 Min. kochen lassen.
Das Fleisch umdrehen und klein geschnittenes Suppengrün und gewürfelte Zwiebeln dazugeben. Auf Stufe 4 abgedeckt 8 Min. kochen lassen.
Herausnehmen und die Kohlblätter dazugeben. Auf Stufe 4 nochmals abgedeckt 7 Min. kochen lassen.

Das Fleisch mit Spinat und gerösteten Kartoffeln servieren.

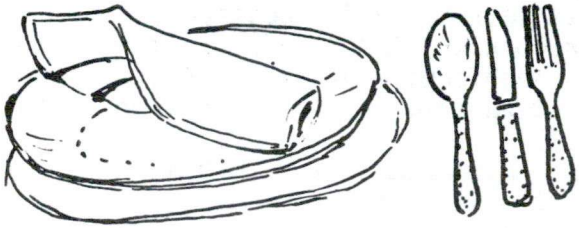
Kochzeit: 40 Minuten
Geschirr: 3 1/2 l Kasserolle

Schweinebraten mit Ananas (4 Port.)

600 g Schweinenacken (Schulter)
1 kleine Dose Ananasstücke
100 g durchwachsener Speck
2 Zwiebeln
1 Eßl. Mehl zum Binden
3/4 l saure Sahne
1 Teel. Zucker
Salz und Pfeffer

Zwiebeln schälen, mit dem Speck fein hacken und in eine 3 1/2 l Kasserolle geben. 3 Min. auf Stufe 10 auslassen.
Den mit Pfeffer und Salz eingeriebenen Braten daraufgelegen, Ananasstücke mit dem Saft dazugeben. Zugedeckt erst 5 Min. auf Stufe 10, dann 10 Min. auf Stufe 8 garen.
Die Soße mit in Sahne angerührtem Mehl binden, mit den Gewürzen abschmecken und nochmals 4 Minuten auf Stufe 10 aufkochen lassen.

Kochzeit: 22 Minuten
Geschirr: 3 1/2 l Kasserolle.



Sauerbraten (4 Port.)

600 g Rinderbraten
80 g fetter Speck
1/2 l Wasser
1/2 Tasse Essig
1 Zwiebel
1 kleines Bund Suppengrün
1 Lorbeerblatt
1/2 Eßl. Sirup
3 Gewürzkörner
3 Wacholderbeeren
3 Pfefferkörner
1 Teel. Salz
20 g Mehl
1 Eßl. Rosinen
3 Eßl. saure Sahne

Kochzeit:
33 Minuten

Geschirr:
2 1/2 l Schüssel u.
3 1/2 l Gefäß

Das Rindfleisch in eine Schüssel geben und mit gehackter Zwiebel und Suppengrün belegen. Essig mit Wasser, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Gewürzkörnern und Pfefferkörnern sowie Wacholderbeeren in eine 2 1/2 l Schüssel geben und 7 Minuten auf Stufe 10 aufkochen. Abgekühlte Soße über das Fleisch geben. Die Schüssel abdecken und etwa 48 Std. kalt stellen.

Den Speck würfeln und in ein großes 3 1/2 l Gefäß geben. 3 Minuten auf Stufe 10 auslassen. Das abgetrocknete Fleisch darin von jeder Seite 3 Minuten auf Stufe 10 anbraten. Herausnehmen und 1/3 l Beize zu dem Braten gießen. Abgedeckt 4 Minuten auf Stufe 10 und anschließend etwa 12 Minuten auf Stufe 7 garen.
Die Soße durchseihen, mit in Sahne angerührtem Mehl binden und mit Sirup und Rosinen vermischen. Nochmals 4 Minuten auf Stufe 7 durchkochen lassen. Dann süß-sauer abschmecken und zu dem in Scheiben geschnittenen Fleisch reichen.

Kasseler in Burgunder (4 Port.)

600 g Kasseler
1 Möhre
1 Stück Sellerie
1/2 Stg. Porree
1 kleine Zwiebel
1/4 l Rotwein
1/2 Eßl. Mehl
Salz, Zucker
1/8 l süße Sahne

Das Fleisch in ein 2 1/2 l Glas- oder Keramikgefäß legen. Rotwein und zerkleinertes Gemüse dazugeben. Abgedeckt auf Stufe 10 3 Minuten kochen lassen, später auf Stufe 8 weitere 10 Minuten kochen.

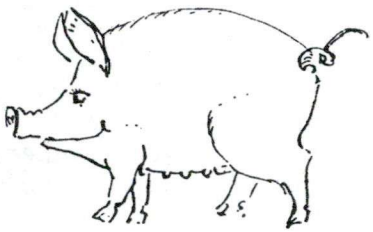
Das Fleisch herausnehmen und in Scheiben schneiden. Die Soße mit einem Mixer pürieren, zurück in den Topf geben und mit in Sahne angerührtem Mehl binden. Nochmals 2 Minuten auf Stufe 10 aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken. Soße zu dem Fleisch reichen.

Kochzeit: 15 Minuten
Geschirr: 2 1/2 l Kasserolle

Mikrowelle

Gefüllte Schnitzel (4 Portionen)

4 dicke Schweineschnitzel
50 g Butter oder Margarine
500 g Champignons
1 EßL. Kräuter
1 EßL. Mehl
1 Becher saure Sahne
1 Teel. Salz
1/2 Teel. Pfeffer
60 g Butter oder Margarine



Champignons putzen, waschen und blättrig schneiden. Butter oder Margarine in eine 1 Liter Glas- oder Keramikschale geben. 3 Minuten auf Stufe 10 schmelzen lassen. Herausnehmen und die Champignons darin etwa 3 Min. auf Stufe 10 garen.

In Sahne angerührtes Mehl auf die Champignons geben und 3 Minuten auf Stufe 10 aufkochen lassen. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.
Den Schnitzeln eine Tasche einschneiden. Diese mit der Champignoncreme füllen und mit einem Holzstäbchen oder einem Baumwollfaden verschließen.
Die restliche Butter oder Margarine in eine 35 x 22 cm Schale geben und 4 Minuten auf Stufe 10 schmelzen.
Die gefüllten Schnitzel in die Butter legen und auf beiden Seiten 4 Minuten auf Stufe 10 garen.
Kochzeit: 17 Minuten
Geschirr: 1 Liter Schüssel und 35x22 cm Gefäß.

Kartoffelgratin (Mikrowelle und Grill)

Zutaten:

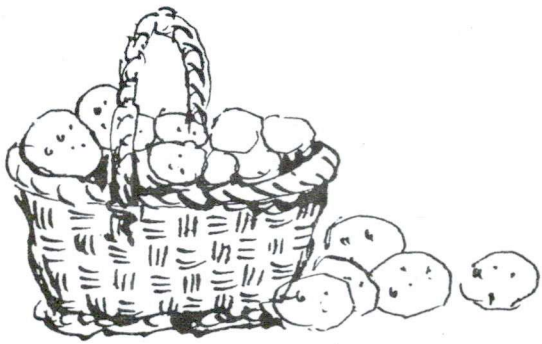
1 kg Kartoffeln
Salz
1 Knoblauchzehe

30 g Butter
100 g geriebener Emmentaler
200 g süße Sahne

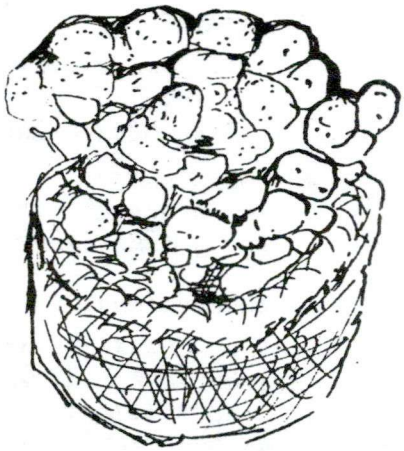
Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, salzen.
Eine Auflaufform mit der Knoblauchzehe ausreiben, abwechselnd Kartoffelscheiben und Käse einfüllen. Sahne darübergeben, Butterflöckchen aufsetzen und garen.

Einstellung:
Einschubhöhe 1
Mikrowelle: 600 W / 8 Minuten
Mikrowelle und Grill: 600 W / 10 Minuten



Pommes dauphinē



Zutaten:

1 Teel. Butter
500 g Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Eier
2 Eßl. Milch
3 Eßl. geriebenen Käse
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

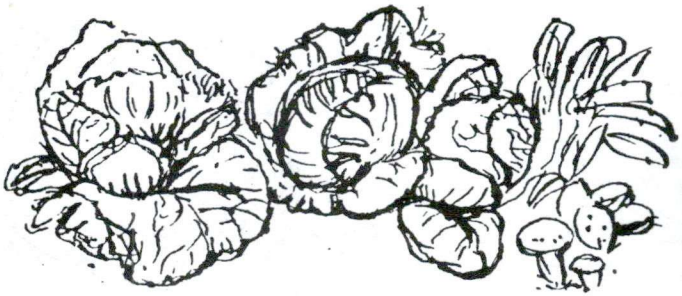
Bräunungsgeschirr 3 Minuten vorheizen, Butter, Zwiebelwürfel und in Scheiben geschnittene Kartoffeln einfüllen. Eier, Milch, Käse und Gewürze verquirlen und über die Kartoffeln gießen. Mit Deckel 10 Minuten garen.

Grünkohltopf (4 Port.)

1 Kilo Grünkohl
500 g Schweinebauch
500 g Kartoffeln
1/2 l Fleischbrühe (Würfel)
1/2 Teel. Pfeffer
2 Teel. Salz

Kohl putzen, waschen und grob schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Kohl, Kartoffeln und das Fleisch in einen Römertopf einfüllen. 20 Minuten auf Stufe 10 und weitere 25 Minuten auf Stufe 4 abgedeckt kochen lassen.

Kochzeit: 45 Minuten
Geschirr: Römertopf



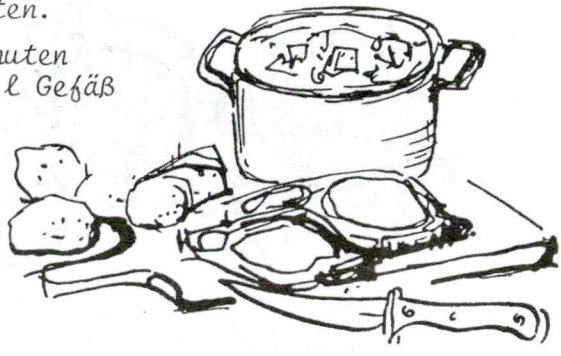
Pichelsteiner Eintopf (4 Port.)

300 g Rindfleisch
60 g Rindermark oder Margarine
1/2 Kilo Kartoffeln
1/4 l Fleischbrühe (Würfel)
3 Teel. Tomatenmark
1/2 Teel. Paprikapulver
1/2 Sellerieknolle
300 g Möhren
1 Stg. Porree
1/2 Teel. Salz

Rindfleisch in kleine Würfel schneiden. Rindermark oder Margarine in ein 3 1/2 l Gefäß geben. 3 Min. auf Stufe 10 schmelzen. Das Fleisch dazugeben und auf gleicher Stufe 4 Min. anbraten.

Schale herausnehmen und geschälte, klein geschnittene Kartoffeln, Sellerieknolle, Porree und Möhren vermischt, hinzufügen. Fleischbrühe mit Paprikapulver, Tomatenmark, Salz, nach Wunsch mit Pfeffer vermischt, über das Fleisch und die Kartoffeln gießen.
Den Topf gut verschließen und 10 Min. auf Stufe 10 garen, danach reduzieren auf Stufe 4 für ca. 20 Minuten.

Kochzeit: 37 Minuten
Geschirr: 3 1/2 l Gefäß

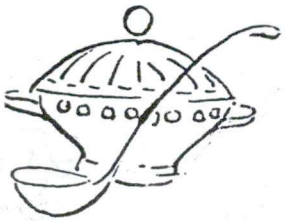


Kroatischer Eintopf (4 Port.)

300 g Rindfleisch
300 g Schweinefleisch
250 g Zwiebeln
500 g Kartoffeln
150 g Schnittbohnen
2 Knoblauchzehen
4 EßL. Öl
2 Teel. Paprika
1/4 Teel. Kümmel
1/4 Teel. Pfeffer
1/4 l Fleischbrühe (Würfel)
1 Paprikaschote
2 Tomaten
1/8 l saure Sahne

Das Fleisch und die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.
In einem Römertopf das klein geschnittene Gemüse und die gewürfelten Kartoffeln unter das Fleisch mischen. Mit Brühe auffüllen und mit den Gewürzen abschmecken. Auf Stufe 10 abgedeckt 15 Min. garen, dann auf Stufe 4 herunterschalten und weitere 45 Min. garen lassen. Das Gericht zwei- bis dreimal umrühren.
Vor dem Servieren die saure Sahne unterziehen.

Kochzeit: 1 Stunde
Geschirr: Römertopf



Mikrowelle

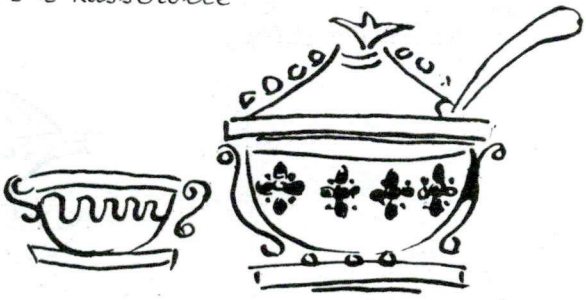
Nudel - Eintopf (4 Port.)

250 g kernige Nudeln
1 l Fleischbrühe (Würfel)
1 Kilo geschälte Tomaten
200 g Zwiebeln
400 g Hackfleisch
2 EßL. Butter oder Margarine
1 Packung tiefgekühlte Erbsen
Salz, Pfeffer, Oregano
1 zerdrückte Knoblauchzehe

Margarine in eine 3 1/2 l Kasserolle geben und 4 Minuten auf Stufe 10 schmelzen.
Das Hackfleisch dazugeben und auf gleicher Stufe anbraten, ca. 4 Minuten, mehrmals umrühren.
Herausnehmen, die in Ringe geschnittenen Zwiebeln und die Tomaten dazugeben und mit Fleischbrühe auffüllen. Abgedeckt auf Stufe 10 10 Minuten zum Kochen bringen.
Danach die Nudeln, Erbsen und die Gewürze untermischen und abschmecken. Abgedeckt auf Stufe 8 ca. 8 Minuten garen.

Nach Wunsch mit Käse bestreut servieren.

Kochzeit: 26 Minuten
Geschirr: 3 1/2 l Kasserolle



Indische Bananensuppe

Zutaten:

30 g Butter oder Margarine
250 g Gemüsezwiebel, gehackt
1/4 l heiße Hühnerbrühe (Instant)
1/4 l Milch
einige Spritzer Zitronensaft
2 Teel. Curry
Salz
4 Scheiben Ananas
2 Bananen (200 g ohne Schale)
1/8 l Mangosaft
1 Eßl. Johannisbeergelee
1/8 l Sahne
etwas Weinbrand

Zubereitung:

Butter oder Margarine mit den Zwiebelwürfeln in eine Glasform geben und in 5-6 Minuten glasig dünsten.
Hühnerbrühe und Milch mit dem Zitronensaft, Curry und etwas Salz verrühren und zu dem Fett-Zwiebelgemisch geben, In 5 Minuten aufkochen.
Ananasscheiben in Stücke und Bananen in Scheiben schneiden. Mangosaft und Johannisbeergelee in die heiße Flüssigkeit rühren, 3/4 der Obststücke dazugeben und 2-3 Minuten mit Deckel erhitzen.
Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren, die Sahne unterrühren, das restliche Obst dazugeben.

Tip: Die Suppe kann auch gekühlt serviert werden.

Mikrowelle

K ä s e s u p p e

50 g Butter
40 g Mehl
1 l heiße Hühnerbrühe (Instant)
250 g mittelalten Gouda
Salz, weißer Pfeffer
Knoblauchpulver
1 Eßl. gehackte Petersilie
1 Eßl. gehackter Schnittlauch
1 Schuß Kirschwasser

2-4 Scheiben Toastbrot

Zubereitung:

Butter in eine Glasform geben und mit Deckel bei voller Leistung in 1-2 Minuten schmelzen lassen. Mehl dazugeben, gut verrühren und 1 Minute erhitzen. Zwischendurch einmal durchrühren. Die Hühnerbrühe dazugeben und mit Deckel ca. 10 Minuten kochen. Den Käse grob raspeln, in die heiße Flüssigkeit geben, gut verrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Die Kräuter unterrühren und evtl. mit Kirschwasser verfeinern.

Das Toastbrot kräftig toasten, in kleine Würfel schneiden und separat zur Suppe reichen oder obenaufgeben.

Mikrowelle

Champignonsuppe

Zutaten:

200 g frische Champignons
20 g Butter oder Margarine
100 g gekochten Schinken
Salz, Thymian
3/4 l Wasser
1 Tüte Champignoncremesuppe

Gefäß: Deckelform aus Porzellan, Glas, Keramik

Zubereitung:

Champignons waschen, putzen und blättrig schneiden.
Fett im Mikrowellengerät, 1 Minute volle Leistung, erhitzen.
Champignons und den in Streifen geschnittenen Schinken kurz andünsten, 4 Minuten volle Leistung.

Mit Wasser auffüllen, Tütensuppe einstreuen und gut verrühren. Deckel aufsetzen, 7 Minuten volle Leistung einschalten.
Nach halber Garzeit umrühren.

Zeit: 12 Minuten

Gulaschsuppe

4 Portionen

100 g Schweinefett
100 g Zwiebeln
2 Teelöffel Paprika
200 g Rindfleisch
1 Teelöffel Salz
1 Knoblauchzehe
1/2 Teelöffel Kümmel
1/2 Teelöffel Majoran
1 1/2 EßL. Tomatenmark
2 große Kartoffeln
1/2 l Wasser
1/2 Kirschpfefferoni

Zwiebeln fein hacken und mit Fett in einer 3 Liter Kasserolle unverschlossen 5 Minuten auf Stufe 10 anlaufen lassen.
Paprika, kleinwürfelig geschnittenes Fleisch, Gewürze und Wasser hinzufügen, die Kasserolle abdecken und 8 Minuten auf Stufe 10, dann 15 Minuten auf Stufe 4 kochen lassen.
Feingewürfelte Kartoffeln untermischen und abgedeckt 5 Minuten auf Stufe 10 kochen lassen.

Kochzeit: 33 Minuten
Geschirr: 3 Liter Kasserolle.

Klare Rindsuppe mit Eierstich oder Leberknödel (4 Port.)

Zutaten:

600 g Rindfleisch
500 g Rinderknochen
1 Bund Suppengrün
1 kleine Zwiebel
8 Pfefferkörner
1 Teelöffel Salz
1 1/2 l Wasser
1 EßL. Sherry
1 Bund Schnittlauch

Eierstich

2 Eier
4 EßL. Milch
1/2 Teel. Salz
1/4 Teel. Muskat
20 g Butter oder Margarine
1/8 Teel. Pfeffer

Leberknödel

80 g Rinderleber
40 g Milz
30 g Butter oder Margarine
1 Ei
1 kleine Zwiebel
1 Brötchen
Semmelbrösel nach Bedarf
1 EßL. gehackte Petersilie
1/2 Teel. Salz
1/8 Teel. Pfeffer

Zubereitung der Suppe

Suppengrün putzen und waschen, die Zwiebel schälen und mit dem Fleisch und den Knochen in eine 3 Liter Kasserolle mit Deckel geben. Wasser, Salz, Pfefferkörner hinzufügen.
12 Minuten auf Stufe 10, danach auf Stufe 4 herunterschalten und 45 Minuten abgedeckt kochen lassen.
Topf herausnehmen, die Suppe abseihen und mit Sherry abschmecken.
Falls die Suppe zu fett sein sollte, das Fett vorsichtig mit einer Kelle abschöpfen.

Zubereitung Eierstich

Die Eier mit Milch, Salz und Muskat verschlagen, in eine 3/4 Liter gebutterte Form mit

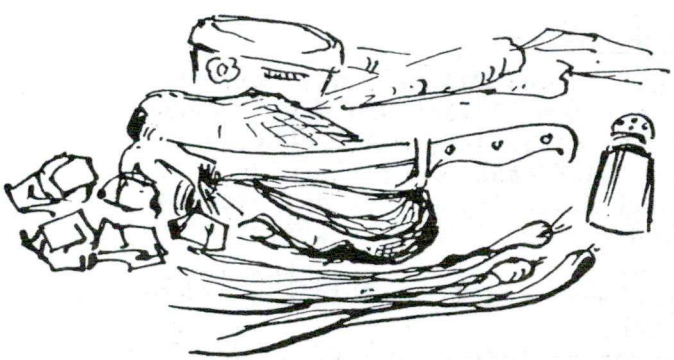
b.w.

Deckel geben und 2 Minuten auf Stufe 1o stocken lassen.
Die Masse erkalten lassen und in kleine Würfel schneiden. Dann der Suppe als Einlage beifügen.

Zubereitung Leberknödel

Leber und Milz fein schaben und mit Ei und eingeweichtem, gut ausgedrückten Brötchen, Salz und Pfeffer vermischen. So viel Semmelbrösel dazugeben, daß eine feste Masse entsteht.
Knödel formen, diese in die heiße Suppe einlegen und 4 Minuten auf Stufe 1o kochen lassen.

Kochzeit: 59 oder 61 Minuten
Geschirr: 3 Liter Kasserolle und 3/4 Liter Schüssel.



Zwiebelkuchen

(Mikrowelle und Backofen)

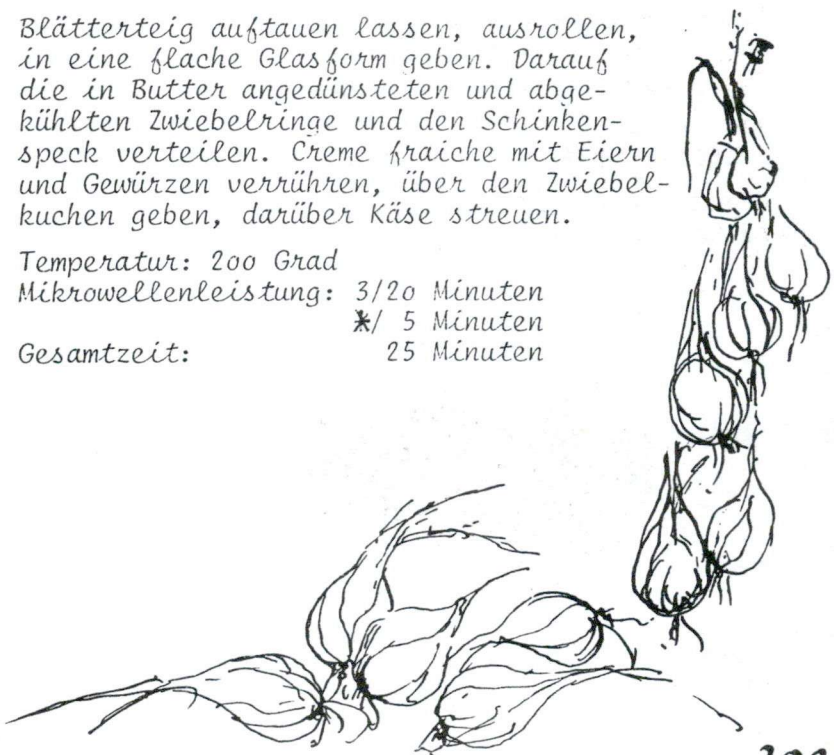
Zutaten:

1 P. Blätterteig
30 g Butter
600 g Zwiebeln
200 g gewürfelter Schinkenspeck
1 Becher Creme fraiche
2 Eier
Salz, Pfeffer, Paprika
250 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

Blätterteig auftauen lassen, ausrollen, in eine flache Glasform geben. Darauf die in Butter angedünsteten und abgekühlten Zwiebelringe und den Schinkenspeck verteilen. Creme fraiche mit Eiern und Gewürzen verrühren, über den Zwiebelkuchen geben, darüber Käse streuen.

Temperatur: 200 Grad
Mikrowellenleistung: 3/20 Minuten
*/ 5 Minuten
Gesamtzeit: 25 Minuten



Mikrowellenrezept:

Spargelplatte "Cigan" (4 Port.)

Zutaten:

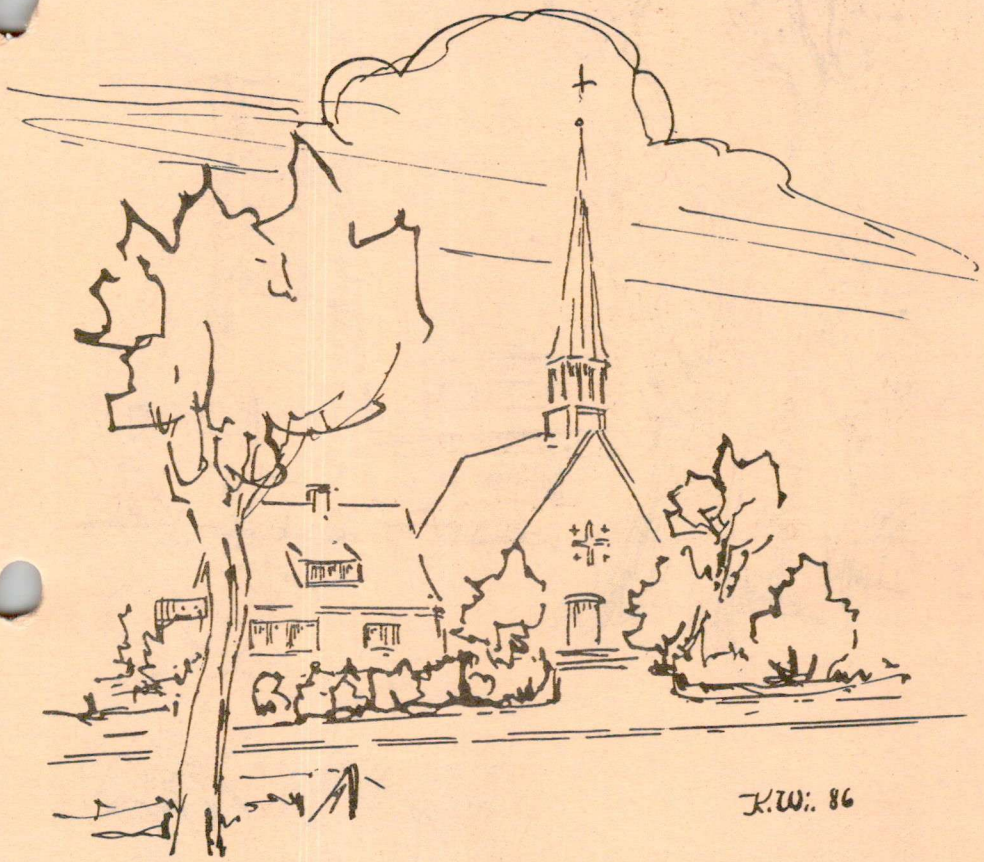
1 große Dose Spargel
50 g Butter
250 g gekochter Schinken
4 Eier
1/8 l Sahne
Pfeffer, Muskat, Oregano

Zubereitung:

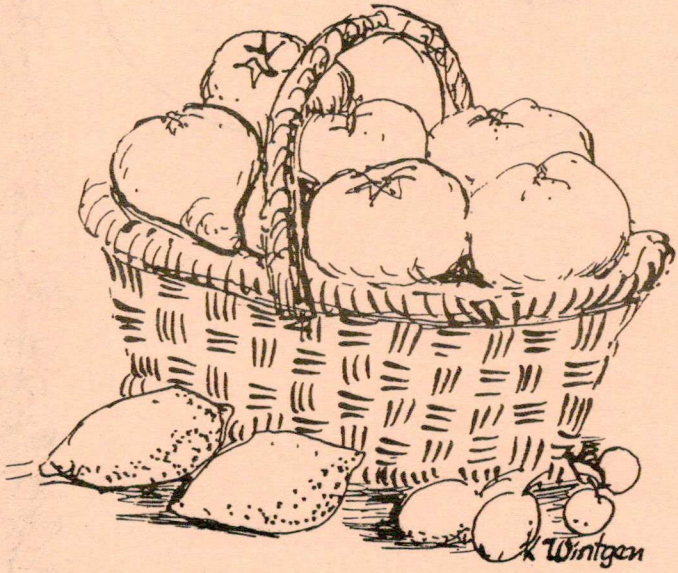
Den abgetropften Spargel in eine gefettete Auflaufform geben, den Schinken in Streifen schneiden und darüber legen.

Die Eier mit Sahne, Salz, Muskat und Oregano verquirlen.
Diese Masse darüber gießen.

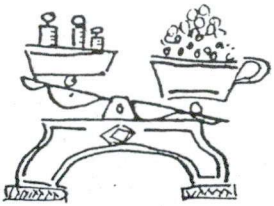
Abgedeckt auf Leistungsstufe 8
15 Minuten garen.


K.W. 86

Süßspeisen


K Wintgen

Blaubeereis mit Joghurt



500 g Blaubeeren
150 g Honig
1/8 l Rotwein
1 Messerspitze Zimt
4 Eigelb (Gew.-Kl. 2)
2 Sahnejoghurt (300 g)
1/4 l Schlagsahne
(ergibt 1 1/2 l, also ca. 6-8 Portionen)

- Blaubeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen.
- 200 g Blaubeeren zum Teil mit einer Gabel leicht zerdrücken, dann mit 50 g Honig, Rotwein und Zimt vermischen, Soße zugedeckt kalt stellen.
- Die restlichen Blaubeeren mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren.
- Eigelb mit dem restlichen Honig und 2 El warmem Wasser 5-7 Minuten aufschlagen, bis die Masse dicklich-weiß ist.
- Das Blaubeerpüree und den Joghurt unterrühren.
- Die Sahne sehr steif schlagen und unterrühren.
- Die Eismasse entweder im Eisbereiter cremig rühren und dann in Portionsförmchen füllen oder Eismasse 2 Stunden in einer Schüssel vorgefrieren, ab und zu mit dem Schneidstab pürieren, dann in Förmchen füllen und im Gefriergerät fest werden lassen.
- Vor dem Servieren 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, stürzen und mit Blaubeersoße anrichten.

Birnen in Rotwein

1/2 l Rotwein
1/4 l Wasser
500 g Zucker
1 kg kleine saftige Birnen
1/2 Zimtstange
1 Vanilleschote
4-5 Nelken
1/2 Ingwerwurzel
Saft von 2 Pampelmusen

Rotwein, Wasser und Zucker in einem breiten Topf aufkochen.
Birnen schälen, Stiel und Blüte entfernen.
Birnen mit Gewürzen und Pampelmusensaft in den Rotweinsud geben, vom Kochen an 10 bis 15 Minuten auf Stufe 1 garen.

Birnen vorsichtig in Gläser legen.
Sud einkochen lassen, durchsieben, auf das Obst füllen, Gläser heiß verschließen und alles kühl stellen.

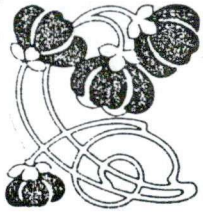
Rheinische Joghurtcreme

2 Becher Joghurt natur
90 g Zucker
1 Zitrone
30 g Kokosflocken
verrühren.
3 Blatt weiße Gelatine auflösen und unterziehen.
1/8 l Sahne unterziehen.

1 Scheibe Pumpernickel
1/2 Glas Kirschen

Abwechselnd zerbröckelten Pumpernickel, abgetropfte Kirschen und Joghurtcreme in Cocktailgläser schichten.

Preiselbeerbananen



3-4 Bananen
2 EßL. Contreau
etwa 150 g Preiselbeeren
1/8 l Sahne
Borkenschokolade

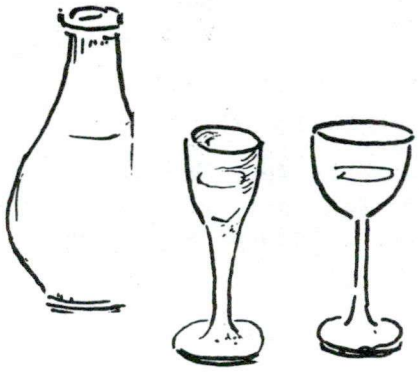
Bananen in Scheiben schneiden, mit Likör begießen, zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
In Cocktailgläsern anrichten, Preiselbeeren darauf verteilen, darüber geschlagene Sahne geben und mit Borkenschokolade garnieren.

Englische Sherrycreme

2 Eigelb
100 g Zucker
1 Vanillinzucker
1/8 l Sherry

3 Blatt weiße Gelatine
50 g Schokolade
30 g Nüsse
1/8 l Sahne
2 Eiweiß

Eigelb, Zucker, Vanillinzucker schaumig rühren, Sherry hinzufügen.
Aufgelöste Gelatine erst mit wenig Sherrycreme verrühren, dann unter die übrige Masse rühren. Bei Gelierbeginn grobgeraspelte Schokolade und Nüsse, geschlagene Sahne und Eischnee unterziehen.
Gekühlt servieren.

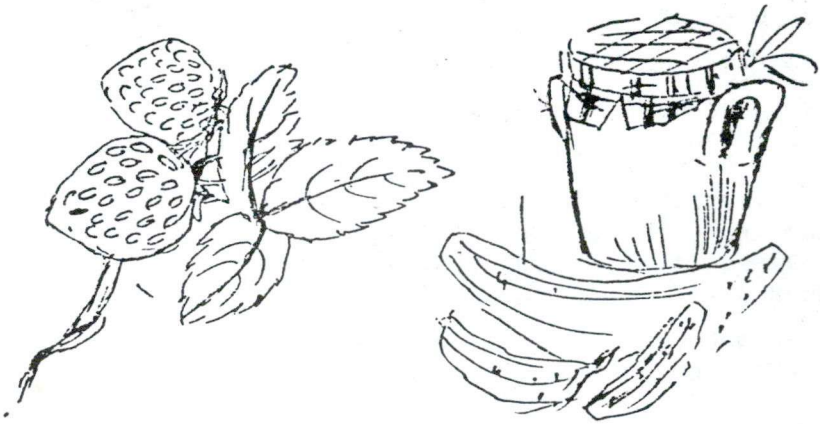


Obstcreme mit Knusperflocken

500 g frisches oder eingekochtes Obst
Zucker nach Geschmack
2 Becher Joghurt
1 Ei
1 Teel. Likör
2 geh. Eßl. Puddingpulver Vanille ohne Kochen

2 Eßl. Margarine
1 Eßl. Zucker
1 Eßl. Honig
8 Eßl. Vollkorn-Haferflocken

Obst gezuckert in eine Glasschüssel geben. Joghurt, Ei, Likör und Puddingpulver zu einer glatten Creme verrühren und auf die Früchte geben.
Margarine mit Zucker und Honig in einer Pfanne auf Stufe 2 aufschäumen lassen, Haferflocken zugeben und unter Rühren goldbraun rösten, abgekühlt auf die Creme streuen.

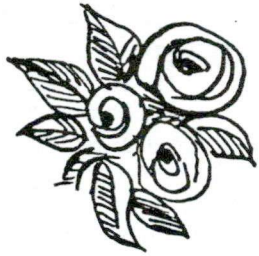


Konfettispeise -Götterspeise-

Zutaten:
3 Pakete Götterspeise
rot - grün - gelb
250 g Sahne oder
250 g Quark

So wird es gemacht:

Götterspeise entsprechend der Anweisung zubereiten.
Die erkaltete Götterspeise in Würfel (1 cm) schneiden. Die verschiedenfarbenen Würfel in einem Gefäß mischen und mit der Sahne oder dem geschlagenen Quark vermengen.



Mandarinen - Quarkcreme

1 Ei
75 g Zucker
1 kl. Dose Mandarinen
250 g Quark
3 Blatt weiße Gelatine
40 g gehackte Mandeln
1/8 l Sahne

Ei, Zucker und Mandarinensaft schaumig rühren, Quark dazugeben, aufgelöste Gelatine mit etwas Quark verrühren und dann unter den übrigen Quark rühren.

Wenn die Creme zu gelieren beginnt, Mandarinen, Mandeln und geschlagene Sahne unterheben.

Mousse au Chocolat

3 Eier (trennen)
200-250 g Sahne
200 g Zartbitter-Schokolade
2 EßL. warmes Wasser

Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen.
Sahne steifschlagen, Eiweiß steifschlagen.
Die 3 Eigelb mit den 2 EßL. Wasser gut verrühren.
Erst die Sahne und dann das Eiweiß unterheben.

Mousse au chocolat

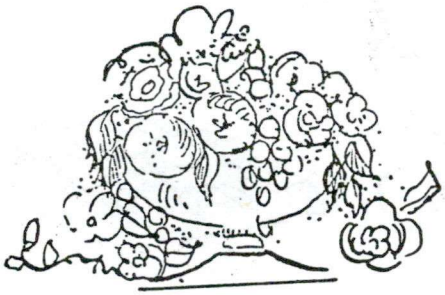
Zutaten:

2 Eigelb
1 Eßl. Puderzucker
100 g bittere Schokolade
1 Eiweiß
125 g süße Sahne
Schokoladenblättchen

Zubereitung:

Eigelb und gesiebten Puderzucker zu einer cremigen Masse verrühren.
Schokolade schmelzen, Eiweiß und Sahne steif schlagen, alles zur Eigelbmasse geben, glattrühren und kühl stellen.

Mit Schokoladenblättchen garnieren.



Haselnußcreme

Zutaten für 4 Portionen:

4 Blatt weiße Gelatine
4 Eier (getrennt)
1 Teel. Speisestärke
1/8 l Milch
50 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
80 g Haselnüsse (gerieben)
4 Eßl. Orangenlikör
1/8 l süße Sahne
8 Haselnüsse

Zubereitung:
Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb, Speisestärke, Milch, Zucker und Vanillinzucker vermischen, bei leichter Hitze so lange aufschlagen, bis die Masse cremig und kurz vor dem Kochen ist. Die geriebenen Haselnüsse, den Orangenlikör und die abgetropfte Gelatine unterrühren. Die Creme in Eiswasser weiterrühren, bis sie geliert. Dann die geschlagene Sahne und das geschlagene Eiweiß unterheben und kalt stellen.
Kurz vor dem Servieren mit Sahne und den blättrig geschnittenen Haselnüssen verzieren.

Herrencreme

2 Eigelb
120 g Zucker
1/2 l Milch
Rum nach Geschmack
9 Blatt weiße Gelatine
---
100 g bittere Schokolade
2 Eiweiß
1/4 l Sahne

Eigelb und Zucker schaumig rühren, kalte Milch und Rum dazugeben, dann die aufgelöste Gelatine dazugeben. Wenn die Masse dicklich wird, die grobgehackte Schokolade, Eischnee und Schlagsahne unterheben.

In Schalen oder Gläsern anrichten und mit geraspelter Schokolade garnieren.

Westfälische Vanillecreme

1/2 Vanilleschote
1/4 l Milch
2 Eigelb
2 Eßl. heißes Wasser
80 g Zucker
2 Eßl. Rum
6 Blatt weiße Gelatine
2 Eiweiß
1/4 l Sahne
75 g geriebenen Pumpernickel oder Schokolade

Zubereitung:

Vanilleschote längs aufschneiden, auskratzen, Vanillemark und -schote mit der Milch aufkochen und abkühlen lassen.

Eigelb und Wasser schaumig schlagen, Zucker hinzufügen und alles weiterschlagen, bis eine cremeartige Masse entstanden ist. Danach Rum, Milch und die nach Vorschrift aufgelöste Gelatine hinzufügen, Speise kaltstellen. Wenn die Creme dicklich wird, steifgeschlagenes Eiweiß und Sahne sowie Pumpernickel oder Schokolade unterheben.

Die Creme eignet sich sehr gut zum Einfrieren. Sie kann halbgefroren oder aufgetaut serviert werden.

Auftauzeit: 4-5 Stunden.

Weißenspeise

1/2 l Milch
40 g Zucker
1/2 Stange Vanille (evtl. Vanillinzucker)
40 g Mondamin
3-4 Eischnee
3-4 Eigelb
80 g Zucker
1/4 l Weißwein
1 Eßl. Zitronensaft
10 g Stärkemehl

Milch, Zucker und Vanillestange (Vanillinzucker) zum Kochen bringen und mit dem angerührten Mondamin andicken. Gut durchkochen lassen. Den Eischnee unterheben und gut garen lassen, sonst wird die Speise wieder dünn.
In eine Glasschüssel füllen.
Die restlichen Zutaten im Topf mit dem Schneebesen auf Stufe 2 schlagen, bis die Masse aufsteigt.
Auf die erkaltete weiße Creme die Weinschaummasse geben und kaltstellen.

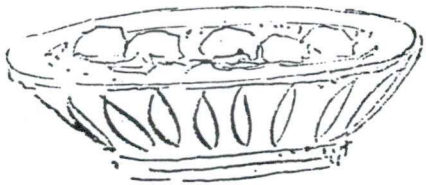
Russische Creme

6 Blatt Gelatine
4 Eigelb
150 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
Saft und Schale einer halben Zitrone
Saft von 2 Apfelsinen
2 Eßl. Rum
1/4 l Weißwein
4 Eischnee
1/4 l Sahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Tropfwasser auf der Automatikplatte bei Einstellung 1 auflösen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen, alle Geschmackszutaten und die aufgelöste Gelatine dazugeben. Die Masse bis zum Dicklichwerden in den Kühlschrank stellen, dann Eischnee und Schlagsahne unterheben.

In Glasschüsseln oder Gläser füllen, mit Schlagsahne und Suppenmakronen garnieren.

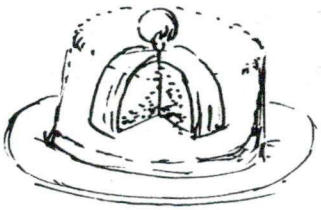
Gut gekühlt servieren.



Buttermilchpudding "Ambrosiacreme"

Auf 1 l Buttermilch reibt man
1/2 Zitrone und gibt
4 EßL. Zucker und
1 Schuß Rum dazu.
12 Blatt Gelatine (2/3 rot, 1/3 weiß)
auflösen und dazugeben.

In Schalen füllen, bis es steif wird.
Mit Vanillesoße servieren.



Madeira - Creme

Zutaten:

4 Eigelb
125 g Zucker
1/8 l Madeira
1 P. Vanillinzucker
Saft einer Zitrone
6 Blatt weiße Gelatine
4 Eßl. Wasser
1/8 l Schlagsahne
4 Eiweiß

Zubereitung:

Die Gelatine einweichen und im Tropfwasser auf der Automatikplatte Merkzahl 1 auflösen. Eigelb und Zucker schaumig rühren, Geschmackszutaten, Flüssigkeit und Gelatine dazugeben.

Die Creme kaltstellen, bis sie dicklich wird, dann die steifgeschlagene Sahne und den Eischnee unterheben.

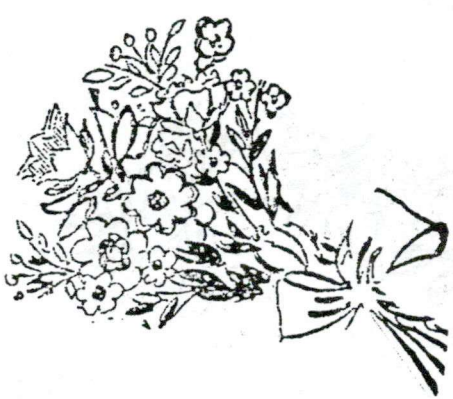
Z a b a i o n e

(italienische Weinschaumspeise)

3 Eigelb
30 g Zucker
1/8 l Marsala (oder anderer Weißwein)

In einem Gefäß im Wasserbad mischt man alle Zutaten und schlägt den Weinschaum so lange mit dem Schneebesen, bis er cremig wird.
Er darf nicht kochen!
Sofort servieren.

Sandkuchen oder Löffelbiskuits dazu reichen.



Quark - Weincreme

Zutaten:

3/8 l Weißwein
30 g Stärkemehl
150 g Zucker
2 Eigelb
Saft einer halben Zitrone
250 g Quark
2 Eßl. Rum
2 Eischnee

Zubereitung:

Wein, Stärkemehl, Zucker, Eigelb und Zitronensaft kalt in einen Topf geben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes vermengen und auf der Automatikplatte 4-5 oder auf Stufe 2 unter ständigem Schlagen zum Kochen bringen und erkalten lassen.
Den Quark mit Rum verrühren, den erkalteten Creme unterziehen und zuletzt den steifgeschlagenen Eischnee unterziehen.

Joghurt - Vanille - Creme

Zutaten:

2 Eigelb
80 g Zucker
4 gestr. Teel. Stärkemehl
3/8 l Milch
1/2 Stg. Vanille
1 Joghurt
2 Eiweiß
Preißelbeeren

Zubereitung:

Eigelb, Zucker, Stärkemehl, Vanille und Milch im Topf auf Stufe 2 (Automatikpl. 4) zu einer dicklichen Creme abschlagen und einmal aufkochen lassen.
Die Creme abkühlen lassen, dann Joghurt und den steifgeschlagenen Eischnee unterziehen. Die Creme in Schälchen füllen und mit Preißelbeeren verzieren.

Joghurt - Sülze

Zutaten:

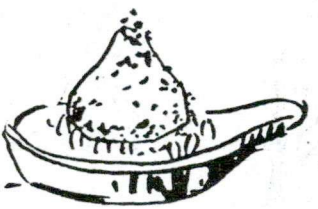
3 Becher Joghurt
Saft einer Zitrone
Zucker nach Geschmack
6 Blatt weiße Gelatine
evtl. etwas Rum oder Weinbrand
250 g Erdbeeren oder Himbeeren
1 Kiwi
evtl. Zucker

Zubereitung:

Joghurt, Zitronensaft, Zucker und Rum oder Weinbrand verrühren.
Die nach Vorschrift eingeweichte Gelatine auf der Automatikplatte 1 oder auf dem Gasherd bei kleiner Flamme auflösen und zur Speise geben.
Die Süßspeise in einer Schale fest werden lassen.
Die Sülze in große Würfel schneiden, auf einer Platte anrichten und rundherum einen Früchtekranz legen. Dazu die Erdbeeren oder Himbeeren putzen, die Kiwi schälen, in dünne Scheiben schneiden. Das Obst mischen, evtl. mit Zucker abschmecken und um die Joghurt-Sülze geben.

Zitronencreme

(6 Personen)



6 Blatt Gelatine
6 Eier
100 g Zucker
3 Zitronen
1 Becher Schlagsahne (200 g)

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen, Eigelb und Zucker schaumig schlagen, bis der Zucker nicht mehr knirscht. Zitronensaft erhitzen. Gelatine ausdrücken und im heißen Zitronensaft auflösen. Die Eigelbmasse unter die aufgelöste Gelatine ziehen. Die Creme in den Kühlschrank stellen, bis sie halbfest ist (10 Min.). Inzwischen Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Sahne und Eischnee auf die Creme geben und unterziehen. Die Creme in Portionsschälchen füllen und kalt stellen.

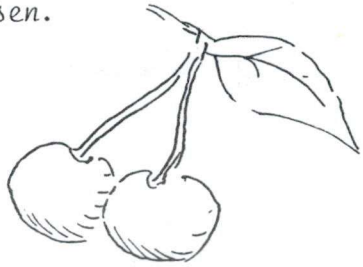
Pro Pers. 275 Kal./1151 Joule
(30 Min.)

Rotwein - Kirschen

(4 Portionen)

500 g Sauerkirschen
50 g Zucker
1/2 l kräftiger Rotwein
Schale einer Zitrone (dünn abgeschält)
1 Becher Schlagsahne
2 Eßl. Zucker
2 Eßl. gemahlene Mandeln

Sauerkirschen entsteinen, zuckern und mit dem Rotwein übergießen.
Die dünn abgeschälte Zitronenschale zugeben und das Ganze mindestens 2 Stunden an einem kühlen Ort gut durchziehen lassen.
Die Sahne sehr steif schlagen, Zucker und Mandeln unterheben.
Die Rotwein-Kirschen mit der kalten Mandelsahne servieren.
Dieses erfrischende Dessert hat es in sich.
Für Kinder empfehlen wir, die Kirschen in Sauerkirschsaft einzulegen und den Zucker wegzulassen.



Pfirsichgratin

(4 Portionen)

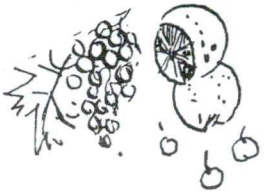
4 Pfirsiche
1/8 l Weißwein
2 EßL. Honig
Zitronensaft, Zimt
3 Eier, getrennt

Pfirsiche blanchieren, abschrecken und pellen.
Wein, Honig, etwas Zitronensaft und Zimt aufkochen. Pfirsiche einlegen und im geschlossenen Topf 5 Minuten kochen.
In eine Gratinform legen.

Flüssigkeit einkochen lassen, vom Herd nehmen und die Eigelb unterrühren. Erhitzen, bis sie dickt.

Eischnee schlagen, unterheben, Masse über die Pfirsiche streichen, im Backofen bei 200 Grad (Gas 3) 12-15 Minuten überbacken.

Geleeorangen



Zutaten:

4 Orangen
1/8 l Rotwein
40 g Zucker
1 Vanillinzucker
Saft von 2 Zitronen
8 Blatt rote Gelatine
1/8-1/4 l Sahne
1 Vanillinzucker
4 rote Kirschen

Zubereitung:

Von den Orangen einen kleinen Deckel abschneiden, so daß nur ein kleines Loch entsteht.
Mit einem Grapefruitmesser vorsichtig das Fruchtfleisch herauslösen. Die Schalen aufbewahren. Das Fruchtfleisch durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Rotwein, Zucker, Vanillinzucker und Zitronensaft zugeben und abschmecken.

Die nach Vorschrift eingeweichte Gelatine auf kleiner Gasflamme oder Automatikplatte Merkzahl 1 oder auf Stufe 1/2 auflösen und unterrühren.

Die Orangen damit füllen und kalt stellen. Nach dem Erkalten mit einem scharfen Messer in Sechstel schneiden.

Auf einem Teller kreisförmig anrichten und mit einem großen Sahnetupfer und einer roten Kirsche verzieren.

Himbeerspeise "Bianca"

Zutaten:

1 Paket Himbeeren oder Erdbeeren
1/8 l Weißwein
20 g Sago
evtl. Zucker
125 g Quark
50 g Zucker
abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone
2 Eßl. Zitronensaft
1/8 l Schlagsahne

Garnitur: Sahne, Himbeeren, gehackte Pistazien

Zubereitung:

Das Obst auftauen lassen und auf ein Sieb geben. Den Saft mit Wein mischen, mit Sago zum Kochen bringen und ca. 20 Min. ausquellen lassen (Gas kleine Flamme, E-Herd Stufe 1/2 oder Automatikpl. 4). Die Speise abschmecken und evtl. mit Zucker süßen.

Die Hälfte auf 4 Gläser verteilen.

Den Quark mit Zucker, Zitronenschale und -saft glattrühren, die Hälfte der Schlagsahne unterziehen und als zweite Schicht in die Gläser geben, darüber Himbeeren und die restliche gekochte Speise.

Mit Schlagsahne, Himbeeren und evtl. Pistazien verzieren.

Vanillemousse mit heißen Himbeeren

Zutaten:

1 Vanillestange
1/2 Tasse Wasser
2 Eßl. Zucker
2 Eier
2 Eigelb
2 Eiweiß
2 Eßl. Zucker
1 Tasse Sahne
250 g TK-Himbeeren
1 Eßl. Zucker

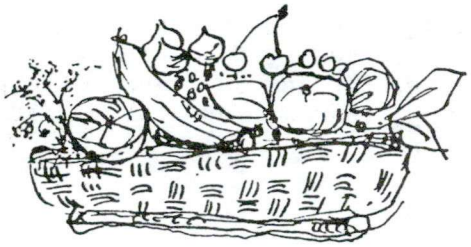
Zubereitung:

Aufgeschnittene Vanillestange im Wasser so lange kochen, bis die Flüssigkeit zur Hälfte eingekocht ist. Zucker zugeben, weiter kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
Den Sirup auskühlen lassen.
Eier und Eigelb in einem Topf verschlagen (nicht aus Aluminium), Sirup, Zucker, ausgeschabtes Vanillemark zugeben; auf 2, Automatikplatte 3-4, so lange schlagen, bis die Creme heller und dicklich geworden ist. Steifgeschlagenes Eiweiß kurz unterschlagen.
Die Creme erkalten lassen.
Sahne steifschlagen und unterziehen.
Die Creme im Kühlschrank gut durchkühlen.
Himbeeren zuckern, langsam auftauen lassen, vorsichtig im Topf erwärmen und zur Mousse servieren.

Tee-Eis mit grünem Obstsalat

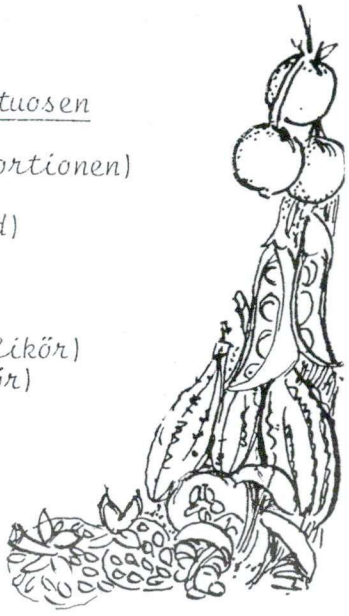
2 Pakete Vanilleeis (je 1 l)
7-8 Teel. grünes japanisches Teepulver
2 Melonen
4 Kiwis
500 g grüne Weintrauben
3 Eßl. Zucker

Das Vanilleeis weich werden lassen. Mit den Knethaken des Handrührers das grüne Teepulver einrühren.
Die Eismasse in eine Form streichen und wieder fest werden lassen.
Für den Salat die Melonen halbieren, die Kerne auskratzen und das Melonenfleisch mit dem Kugelausstecher herauslösen.
Kiwis schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Trauben waschen, halbieren und entkernen.
Obst mit dem Zucker mischen und im Kühlschrank mindestens eine Stunde durchziehen lassen. Das Tee-Eis kurz vor dem Servieren stürzen. (Das geht am besten, wenn man die Form kurze Zeit mit einem feuchten Tuch bedeckt).
Mit dem Obstsalat servieren.



Obstsalat mit 7 edlen Spirituosen

(6 Portionen)



2 cl Cognac (oder Markenweinbrand)
2 cl Kirschwasser
2 cl Sherry (medium)
2 cl Cointreau (Orangenlikör)
2 cl Bénédictine (franz. Kräuterlikör)
2 cl Maraschino (ital. Kirschlikör)
1 cl Kümmellikör
3 Eßl. Zitronensaft
2 Orangen
1 kleine Ananas (ca. 700 g)
500 g blaue Trauben
2 reife Birnen
2 Bananen

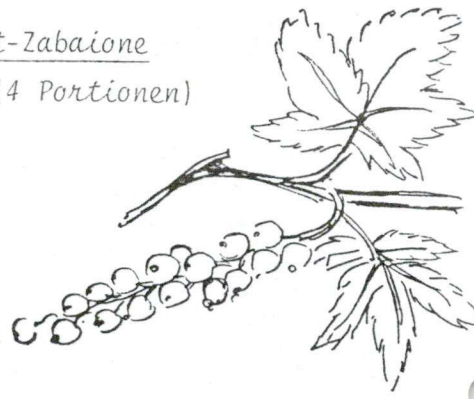
Schnäpse, Liköre und Zitronensaft mischen und abgedeckt kühl stellen.
Orangen über einer Schüssel wie Äpfel schälen, weiße Haut dabei völlig entfernen. Die Filets zwischen den weißen Trennhäuten herausschneiden,
Die Ananas zuerst in dünne Scheiben schneiden, die Scheiben dann schälen und den inneren weißen Kern mit einem Apfelausstecher herausschneiden. Die Scheiben halbieren.
Trauben waschen, die Beeren abzupfen, halbieren und entkernen.
Die Birnen schälen und vierteln, Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in Spalten schneiden.
Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden.

Das Obst in der Schüssel mit der Soße mischen, abdecken und kühl stellen.

Sie sollten den Salat eiskalt servieren und flüssige Sahne dazu reichen. Oder den Salat in Gläsern anrichten und mit Sekt auffüllen.

Beerensalat mit Sekt-Zabaione

(4 Portionen)



250 g Himbeeren
250 g Johannisbeeren
60 g Zucker
2 Eigelb
1 Ei
1 EßL. Zitronensaft
1/4 l trockener Sekt

Himbeeren verlesen, aber möglichst nicht waschen. Johannisbeeren waschen, dann von den Rispen streifen. Die Beeren vorsichtig mit 20 g Zucker mischen, auf Portionsschalen verteilen und abgedeckt kühl stellen.

Eigelb, Ei, Zitronensaft, 1/8 l Sekt und den restlichen Zucker in einer Kasserolle gründlich mit den Quirlen vom Handrührer vermischen, dann unter ständigem Schlagen auf der Automatikplatte (Stufe 2) oder im Wasserbad cremig aufschlagen, das dauert ungefähr 7 Min.
Den restlichen, gut gekühlten Sekt über die Beeren gießen. Die warme Zabaione bei Tisch darübergeben (sie darf nicht lange stehen).

Unser Tip:
Auch Heidelbeeren, Erdbeeren oder entsteinte Sauerkirschen können Sie unter diesen Beerensalat mischen. Die Sekt-Zabaione schmeckt außerdem auch zu Pfirsichspalten, Kiwischeiben, Melonenwürfeln und anderen sommerlichen Früchten.

Obstsalat mit Erdbeeren

4-6 Port.

1 Melone (750 g)
750 g Erdbeeren
1 Ananas (1 kg)
4 Kiwis
2-3 EßL. Zucker
1/8 l weißer Portwein
1/8 l trockener Sherry
2 Bd. Basilikum

Die Melone vierteln. Die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Mit einem Kugelausstecher Kugeln aus dem Fruchtfleisch ausstechen. Das restliche Fruchtfleisch pürieren.
Die Erdbeeren waschen, putzen und abtropfen lassen, der Länge nach halbieren.
Die Ananas vierteln, die holzigen Strunkteile in der Mitte entfernen, das Fruchtfleisch von der Schale schneiden, dann in kleine Spalten schneiden.
Die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden.
Die Früchte in eine Glasschale einschichten.

Das Melonenpüree mit Zucker, Portwein und Sherry mischen und über die Früchte gießen.
Die Schüssel mit Folie abdecken, den Salat 30 Minuten kühl stellen.
Kurz vor dem Servieren die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und vorsichtig unter den Salat mischen.

Erdbeeren und Aprikosen auf Muskat - Sabayon - 6 Port.

500 g Erdbeeren
300 g Aprikosen
1/8 l Weißwein (trocken)
3 Eßl. Zucker
Muskatnuß (frisch gerieben)
4 Eigelb
2 Eier
Minzblättchen zum Garnieren
Puderzucker zum Bestäuben

Die Erdbeeren waschen, im Sieb abtropfen lassen, vom Stielansatz befreien und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
Die Aprikosen über Kreuz einritzen, kurz in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken und häuten. Dann vierteln oder achteln, dabei den Stein entfernen.

Den Weißwein mit 2 Eßl. Zucker aufkochen lassen, die Aprikosen darin vorsichtig drei bis fünf Minuten pochieren, dann mit der Schaumkelle herausheben und den Sud aufheben.

Die Erdbeeren längs halbieren, mit dem restlichen Zucker bestreuen und mit Muskatnuß würzen.

Den Aprikosensud mit Eigelb und Eiern über dem Wasserbad mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis die Masse dicklich-schaumig ist. In Eiswasser kalt schlagen. Mit Muskatnuß würzen und auf große Dessertteller geben.

Die Früchte vermischen und auf den Tellern verteilen. Mit Minzblättchen dekorieren und mit Puderzucker bestäuben.

Das Dessert sofort servieren.

Erdbeeren mit Vanilleeis und Himbeerpüree

Zutaten für 4 Portionen:
500 g Erdbeeren
30 g Zucker
1 Paket Himbeeren (tiefgekühlt, 300 g, gezuckert)
1 Paket Vanille-Eiscreme
30 g Pistazien

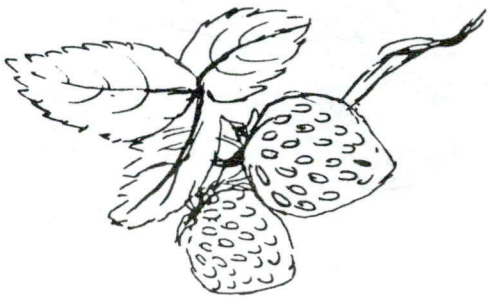
Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, dann den Stielansatz entfernen. Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln und mit Zucker bestreuen. Die aufgetauten Himbeeren durch ein Sieb streichen. Früchte abgedeckt im Kühlschrank bis zum Servieren aufbewahren. Die Erdbeeren in Portionsschälchen legen. Mit einem Löffel große Eisschollen aus der Packung heben, auf den Erdbeeren anrichten, mit Pistaziensplittern bestreuen, das Himbeerpüree darübergießen und sofort servieren.

Feine Erdbeergrütze

(4 Port.)

750 g Erdbeeren
125 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1/8 l Weißwein
abgeriebene Schale einer 1/2 unbeh. Zitrone
50 g Speisestärke

Erdbeeren waschen, putzen, halbieren. Zusammen mit dem Zucker, Vanillinzucker, Wein und Zitronengeriebenes einmal kurz aufkochen. Die Speisestärke mit wenig Wasser anrühren, zu den Erdbeeren geben und nochmal aufkochen.
In eine Schüssel geben und kalt werden lassen. Mit kalter Milch oder ungeschlagener süßer Sahne servieren.



Bayrische Creme mit Erdbeeren und Pistazien - 6 Port.

750 g Erdbeeren
20 g Zucker
3 Eßl. Arrak (Reisschnaps)
1/4 l Milch
1 Vanilleschote
Salz
7 Blatt weiße Gelatine
4 Eigelb
150 g Puderzucker
30 g abgezogene Pistazienkerne
3/8 l Schlagsahne
1 Limette
100 g kleine Makronen

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. 250 g Erdbeeren zur Seite legen. 300 g Erdbeeren vierteln. 200 g Erdbeeren mit dem Schneidstab pürieren. Die geviertelten Erdbeeren mit 20 g Zucker und dem Arrak mischen und zugedeckt zur Seite stellen.
Für die Creme die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote und 1 Prise Salz langsam zum Kochen bringen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Eigelb und 100 g Puderzucker mit den Quirlen den Handrührers schaumig-cremig aufschlagen.
Die Vanilleschote aus der Milch nehmen. Die heiße Vanillemilch mit einem Schneebesen unter die Eigelbmasse rühren. Die Mischung im heißen Wasserbad weiterschlagen, bis die Masse leicht cremig wird. Die Gelatine ausdrücken und in der Eiercreme auflösen.
Die Pistazienkerne mittelfein hacken.
1/4 l Sahne steif schlagen.
Creme im kalten Wasserbad weiterrühren, bis sie geliert. Die Sahne und die Pistazien mit dem

Schneebesen unterziehen.
Die geviertelten Erdbeeren mit der Flüssigkeit mit an den Seiten rundherum dick einstreichen. Die Makronen daraufdrücken.
Die beseite gestellten Erdbeeren halbieren und dicht an dicht auf die Oberfläche der Creme setzen.
Das Püree über die Erdbeeren gießen und servieren.

Meraner Erdbeerkelch

1/4 l Milch
2 Eigelb
4-5 EßL. Zucker
1 TeeL. Stärkemehl
1 Stück Vanillestange

Alle Zutaten gut verschlagen, im Wasserbad oder auf der Automatikplatte dicklich schlagen, erkalten lassen.

1/4 l geschlagene Sahne unter die Creme heben.

375 g frische Erdbeeren
50 g gehackte Nußkerne
30 g geriebene Schokolade

Schokolade und Nüsse in Gläser füllen, darüber die Erdbeeren und zum Schluß die Sahnecreme geben.
Mit Erdbeeren und Sahne garnieren, gut kühlen.

Äpfel im Schlafrock

Zutaten:

Teig: 250 g Mehl
1 Messersp. Backpulver
100 g Zucker
1 Ei
125 g Margarine
8 kleine Äpfel
50 g Marmelade

Zubereitung:

Aus den Zutaten des Teiges mit den Knethaken des Handrührgerätes einen Knetteig bereiten und diesen in den Kühlschrank stellen.

Äpfel schälen, Stiel, Blüte und Kernhaus herausstechen und mit Marmelade füllen. Teig ausrollen, mit dem Kuchenrädchen Quadrate, der Apfelgröße entsprechend, ausradeln.
Die Äpfel in die Mitte setzen und die vier Teigecken zusammenschlagen. Obenauf ein kleines Teigplätzchen legen. Auf gefettetem Backblech abbacken.
30-35 Min. bei 225 Grad, mittlere Schiebeleiste.
Umluftbackofen 170-180 Grad.

Burgunder - Bratäpfel

(4 Portionen)

1/4 l Rotwein
3 Eßl. Zucker
2 Zimtstangen
4 Nelken
4 Äpfel
4 Teel. schwarzes Johannisbeergelee
4 Teel. Butter oder Margarine

Rotwein mit Zucker und den Gewürzen aufkochen. Währenddessen die Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen. Äpfel unten etwas flachschneiden und rundherum mit einem scharfen Messer anstechen, damit sie nicht platzen.

Äpfel und Wein in eine ofenfeste Form geben, Johannisbeergelee und Fett in die Höhlungen füllen.

Im Backofen bei 200 Grad (Gas 3) 30 Minuten garen. Mit der Soße beschöpfen, heiß servieren.

Kandierte Äpfel

3 Äpfel waschen, schälen und vierteln
3 Eßlöffel Mehl
1 1/2 Eßlöffel Mondamin
1 Ei
5 Eßlöffel Wasser

Von den Zutaten einen Teig zubereiten und die Äpfel in diesem Teig wälzen. Danach in Öl frittieren.

1 Tasse Zucker,
1/2 Tasse Wasser
1 Tropfen Essig
in einen Topf geben, so lange erhitzen, bis die Masse dicklich wird. Dann einen Eßlöffel Öl dazugeben und die Äpfel in dieser Glasur wälzen. Nach dem Glasurbad in Kokosflocken wälzen.

Apfel-Creme "Aphrodite"

375 g Äpfel
1 Vanillinzucker
1 Prise Zimt
Saft von 1 1/2 Zitronen
etwas Wasser
1 EßL. Rum

Äpfel in den Zutaten gardünsten, aber nicht zerkochen.

2o g Mondamin
1/4 l Milch
4o g Zucker
3o g abgezogene geh. Mandeln

Eine Creme kochen und erkalten lassen.

1/2 l geschlagene Sahne

Unter die Creme die Sahne und die kalte Apfelmasse geben.

Johannisbeer-Schwarzbrotspeise

500 g Johannisbeeren
75 g (3 geh. Eßl.) Zucker
20 g Butter
75 g Schwarzbrot
50 g geriebene bittere Schokolade
250 g Quark
50 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1/8 l Milch

Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, abstreifen und mit 75 g Zucker und Vanillinzucker bestreuen, gut durchziehen lassen und in eine Glasschale oder in Gläser füllen.

Die Butter in einem Topf zerlassen, das zerbröckelte Schwarzbrot kurz darin schwenken, erkalten lassen, mit der Schokolade mischen und über den Johannisbeeren verteilen.
Den Quark durch ein Sieb streichen, mit 50 g Zucker, Vanillinzucker und Milch verrühren und auf die Schwarzbrotmasse geben.

Palatschinken mit Erdbeerfüllung und Karamelsoße - 6 Port.

Teig:
60 g Butter
125 g Mehl
1/4 l Milch
3 Eier
60 g Zucker
Salz
60 g Butterschmalz zum Braten

Füllung:
500 g Erdbeeren
3 Eßl. Zucker
1 Teel. dünn abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

Karamel:
100 g Mandeln
100 g Puderzucker
1/8 l Schlagsahne
1 Eßl. Orangenlikör

Für den Teig die Butter bei milder Hitze schmelzen. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Milch mit einem Schneebesen einrühren. Auch die Eier, die flüssige Butter, den Zucker und 1 Prise Salz mit einrühren. Den Teig zur Seite stellen.
Für die Füllung die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. 125 g Erdbeeren mit dem Schneidestab pürieren. Die restlichen Erdbeeren vierteln, mit Zucker und Zitronenschale unter das Püree mischen und kalt stellen.
Für die Karamelsoße die Mandeln brühen, abziehen und halbieren, danach in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten. Den Zucker in einem Topf mit schwerem Boden zu braunem Karamel schmelzen lassen. Die Sahne zugießen und durchkochen, bis sich der

b.w.

Karamel gelöst hat, kalt werden lassen. Orangenlikör und Mandeln unterrühren.
In einer Pfanne (26 cm Ø) jeweils 10 g Butterschmalz erhitzen und 8-10 EL. Teig hineingeben. Jeden Palatschinken bei mittl. Hitze von jeder Seite 2-3 Min. braten.
6 Palatschinken braten.
Ein Backblech mit Alufolie auslegen, die fertigen Palatschinken daraufflegen und im vorgeheizten Backofen bei 50 Grad (Gas 1) warmhalten.
Die Palatschinken auf vorgewärmten Tellern mit Erdbeerkompott anrichten und vor dem Servieren mit der Karamelsoße begießen.

Kirsch - Grießschnitten

1/2 l Milch
35 g Zucker
1 Prise Salz
abger. Schale einer halben Zitrone
125 g Grieß
2 kleine Eier
50 g Paniermehl
40 g Butter

Milch mit Zucker, Salz und Zitronenschale aufkochen. Grieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Zu dickem Brei kochen, etwas abkühlen lassen, dabei öfter umrühren.
Eier verquirlen, die Hälfte davon unter den Brei rühren. 1 1/2 cm hoch auf eine kalt abgespülte Platte streichen. Nach dem Erkalten in Rechtecke schneiden oder rund ausstechen.
Im restl. Ei, dann in Paniermehl wenden.
In der heißen Butter backen.

Dazu Kirschkompott essen.

Apfelreis (Dampfdrucktopf)

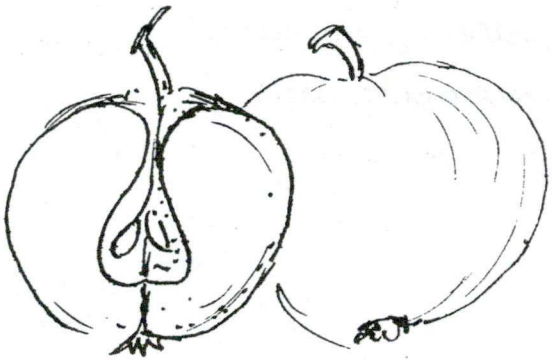
Zutaten:

1 l Wasser
750 g Äpfel
100 g Zucker
50 g Rosinen
Zitronenschale
1 Prise Salz
250 g Patna-Reis
ca. 30 g Butter
1 Teel. Zimt

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und mit den übrigen Zutaten (bis auf Butter und Zimt) in den Topf geben. Topf verschließen, auf Stufe 3 ankochen (Kochregler im Topfdeckel auf Stufe 1 stellen) bis der 1. Ring sichtbar ist, umschalten auf Stufe 1/2 und 10 Minuten garen.

Butter bräunen und mit Zimt unter den Apfelreis geben.



Beerenreis auf Champagnersabayon (6 Port.)

250 g Rundkorn-Vollreis
Vollmeersalz
1/2 l Milch
1 Vanilleschote
Schale von einer Orange (unbehandelte Frucht)
150 g Waldhonig
4 Eigelb
8 cl Himbeergeist
200 ccm Champagner
150 g Himbeeren
100 g Heidelbeeren
350 g Erdbeeren
50 g Pinienkerne
50 g Pistazienkerne (ganz)
30 g Pistazienkerne (gehackt)

1. Den Reis kurz waschen, in 1/2 l Salzwasser 20 Minuten kochen.
2. Die Milch erhitzen, die aufgeschlitzte Vanilleschote und die Orangenschale darin 20 Min. ziehen lassen.
3. Abgetropften Reis zugeben, zugedeckt 25 Min. ausquellen lassen.
4. Schote und Schale entfernen. Reis mit 50 g Honig süßen.
5. Eigelb mit restlichem Honig, Himbeergeist und Champagner über einem warmen Wasserbad zu einer dicklich-schaumigen Creme aufschlagen.
6. Sabayon im Eiswasserbad kaltschlagen, auf Teller verteilen.
7. Reis mit gewaschenen, geputzten Beeren, Pinien- und Pistazienkernen mischen, auf dem Sabayon verteilen.
8. Mit gehackten Pistazien bestreuen und servieren.

Süßer Reisberg

Zutaten:

1 l Milch
250 g Milchreis
1 Prise Salz
etwas abgeriebene Zitronenschale
30 g Butter
60 g Zucker
4 Eßl. Johannisbeergelee
500-750 g gedünstete Aprikosen

Baisermasse:

3 Eiweiß
100 g Zucker
Zitronensaft

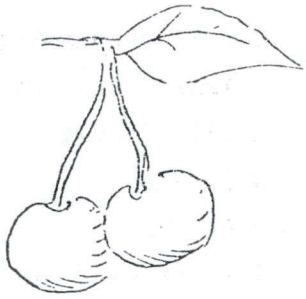
Zubereitung:

In die kochende Milch den Reis geben, Butter, Zucker, Zitronenschale und Salz hinzufügen. Den Reis auf kleiner Flamme ausquellen lassen.

Auf einer Platte eine Lage Reis verteilen, darauf Johannisbeergelee streichen und darüber die Aprikosen geben. Darüber wieder Reis, lagenweise so weiter verfahren, bis ein Berg entstanden ist, der mit Aprikosen belegt wird.

Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker und Zitronensaft unterschlagen. Die Masse muß ganz steif sein.
In einen Spritzbeutel füllen, den Reisberg damit verzieren und unter den vorgeheizten Grill geben, bis die Baisermasse gar und braun ist.

R e i s "ā lā Trautmannsdorf"



1/2 l Milch
1 Prise Salz
1 Vanillinzucker
etwas Rum
50 g Zucker
100 g Reis
---
4 Blatt weiße Gelatine

1/4 l Schlagsahne
eingekochte Sauerkirschen, auch anderes Obst ist möglich

Aus der ersten Gruppe Zutaten einen Milchreis zubereiten, die eingeweichte Gelatine unterrühren und kaltstellen.
Die steifgeschlagene Sahne unter den ausgekühlten Reis heben. Abwechselnd mit den Sauerkirschen in eine Glasschale füllen.

Krokanteis

1/2 l Schlagsahne
4 Vanillinzucker
4 Eßl. Zucker
4 Eigelb
4 Eiweiß
1 P. Krokant
Schokoladenraspel

Schlagsahne mit Zucker und Eiweiß getrennt sehr steifschlagen. Eigelb verrühren. Alle Zutaten mit dem Krokant vorsichtig unterheben, in eine Kuchenform oder Schale füllen, im Eisschrank einige Stunden gefrieren lassen.
Kurz vor dem Servieren herausnehmen, mit Schokoladenraspel belegen.

Fruchtsoße

(1 kg Frucht insgesamt)

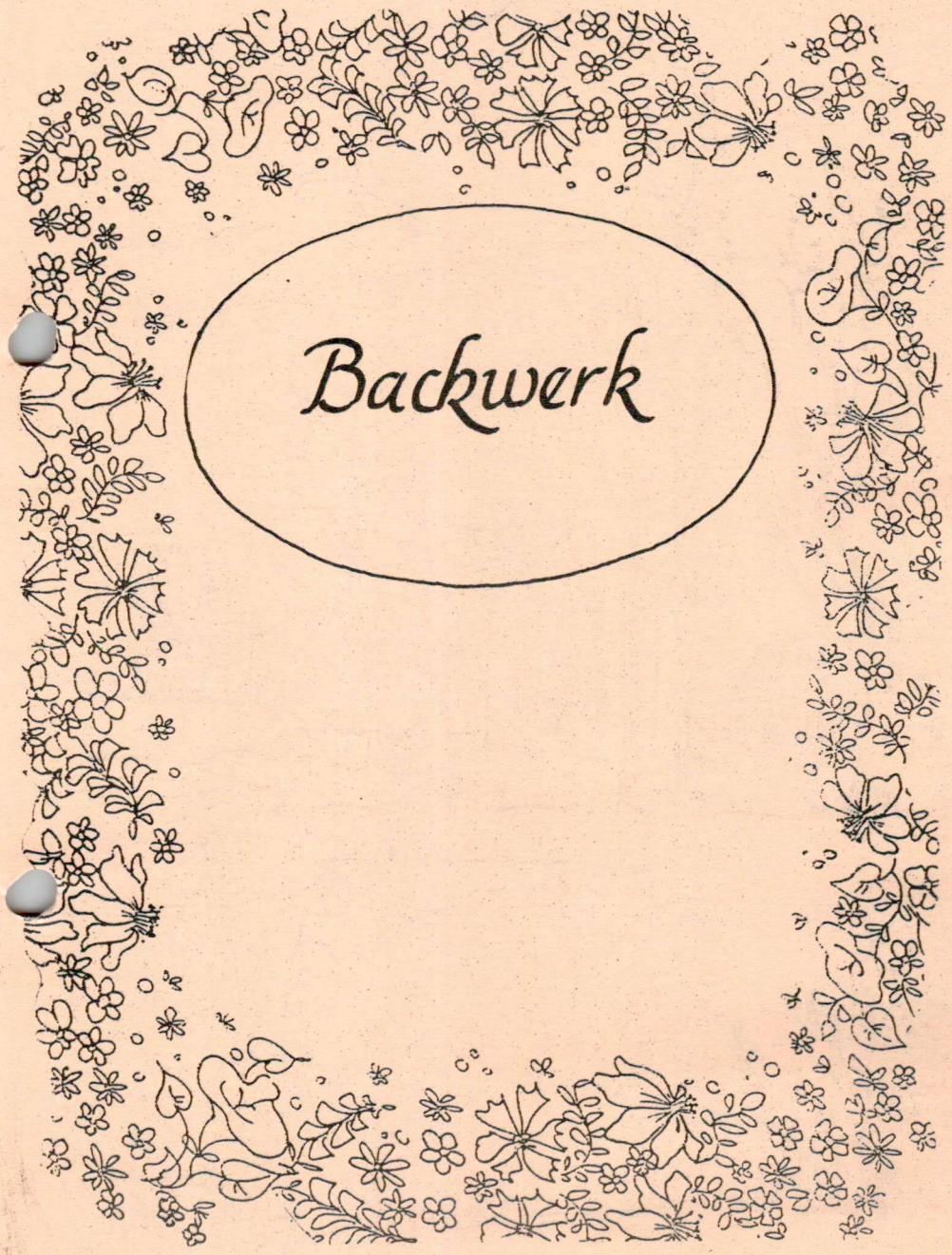
250 g Johannisbeeren
250 g Himbeeren
250 g Sauerkirschen
250 g Erdbeeren
500 g Zucker
1/2 Päckchen Gelfix
Zitrone und evtl. Rum

Die Johannisbeeren zerkochen und durch ein Haarsieb drücken. Die anderen vorbereiteten, unzerkleinerten Früchte mit dem Johannisbeermark in einen großen Topf geben, Zucker und Gelfix untermischen, das Ganze 5-10 Min. köcheln lassen.
Auf einem Teller die Gelierprobe machen (die Masse soll dickflüssig sein und keinen wässerigen Rand bilden).

Während des Köchelns immer wieder umrühren. Ganz am Schluß, wenn die Soße fertig ist, gibt man Zitronensaft und Rum darunter.

Man füllt die Soße heiß in kleine Schraubgläser (nach dem Verschließen kurze Zeit auf den Kopf stellen).

Die Soße ist hervorragend zu Pudding und Eis.
Ganz delikat: Heiß über das Eis geben.


Backwerk

K. Winfield 1986

Grete-Jansen Torte

Teig:
100 g Butter
100 g Zucker
150 g Mehl
4 Eigelb
1 Vanillinzucker
1 Teel. Backpulver

Aus diesen Zutaten einen Rührteig bereiten und in 2 Springformen verteilen.

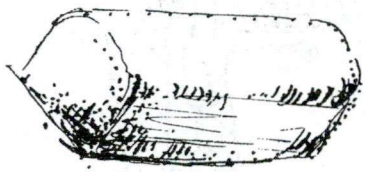
Aus
200 g Zucker und
4 Eiweiß
eine Baisermasse schlagen und über den Teig geben.

100 g Mandelblättchen mit
Zimt und Zucker vermischen, auf die Masse streuen und abbacken. (10 Min. bei 200 Grad).
Füllung:
1/2 l Sahne
2 Sahnesteif
1-2 Dosen Mandarinen.

Rosinenzopf à la Hütte

500 g Mehl
80 g Zucker
80 g Fett
1 Ei
knapp 1/4 l Milch
Rosinen nach Geschmack
1 Prise Salz
evtl. Zitronenaroma
1 P. Trockenhefe

Alles in eine Schüssel geben, mit den Knethaken durchkneten, mit der Hand weiterkneten, bis der Teig glatt ist. 35-40 Minuten gehenlassen, noch einmal durchkneten. Einen Zopf formen, 35-40 Min. gehenlassen, im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 35 Minuten backen.



Erdbeertorte mit Baiserhaube

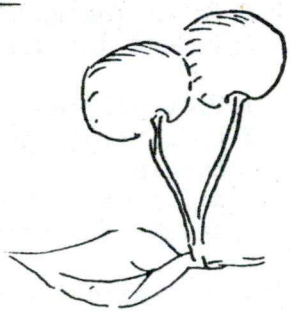
Zutaten für 12 Tortenstücke:
150 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln (süß)
65 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 Ei
125 g Margarine oder Butter
Erbsen zum Blindbacken
750 g Erdbeeren
1/2 Paket Tortenguß (rot)
1/8 l Saft aus 4 Eßl. Himbeersirup und 4 Eßl. Wasser
1 P. Vanillinzucker
3 Eßl. Himbeergeist
3 Eiweiß
150 g Zucker
einige Pistazien

Mehl mit gemahlenen Mandeln mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Vanillinzucker und Ei hineingeben. Margarine oder Butter in Flöckchen daraufsetzen. Mit einer Palette alle Zutaten schnell durchhacken, dann rasch zu einem glatten Teig verkneten und 30 Min. abgedeckt kühl stellen. Den Teig jetzt in eine Springform (22 cm Ø) geben, mit der Hand den Boden flach drücken und den Rand ca. 2 cm hochziehen. Die Erbsen auf den Teig geben. bei 200 Grad (Gas 3) ca. 20-25 Min. hellgelb backen. Die Erbsen danach sofort entfernen.
Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, die Stiele entfernen, die Früchte halbieren. Tortenguß nach Vorschrift mit dem Saft anrühren und auf dem abgebackenen Tortenboden verstreichen. Die Erdbeeren darauf schichten. Vanillinzucker darüberstreuen und mit Himbeergeist beträufeln.
Eiweiß steif schlagen, den Zucker unterheben. Diese Baisermasse mit einem Eßlöffel

b.w.

darauf verteilen. Einige Pistazien darüberstreuen.
Die Torte mit der Baiserhaube unter dem Grill in ca. 3-5 Minuten bräunen.

Kirschkuchen mit Mandelguß

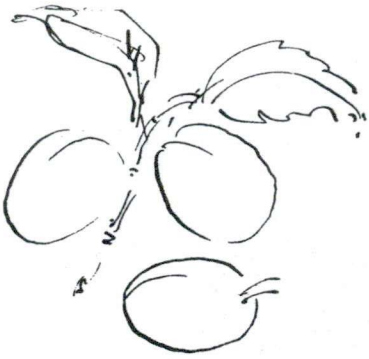


ca. 1000 g Sauerkirschen
50 g Margarine
5-6 Zwiebäcke

Teig:
300 g Mehl
100 g Speisestärke
100 g Grieß
1 P. Backpulver
4 Eier
1 Prise Salz
abgeriebene Zitronenschale
3 Eßl. süße Sahne oder Dosenmilch

Guß:
1 Eiweiß
250 g Puderzucker
3 Eßl. Kirschwasser
100 g geröstete Mandelstifte

Gefettete Kranzkuchenform mit zerbröseltem Zwieback gut ausstreuen.
Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen. Teig und Kirschen abwechselnd einfüllen, zuletzt Teig.
Backen: 175 Grad 60-65 Min., 0 Grad 5 Min.
10 Minuten ruhen lassen.
Einen Guß herstellen, den Kuchen damit überziehen, Mandeln darüberstreuen.



Aus der Vollwertküche:

Zwetschgendatschi

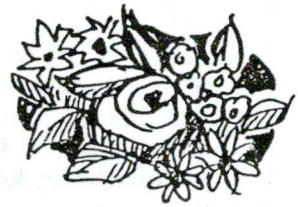
Für den Teig

40 g frische Hefe in
2-3 Eßl. lauwarmem Wasser auflösen, mit
400 g Weizenvollkornmehl
200 ml lauwarmer Milch
100 g lauwarmem Magerquark
100 g Butter
1 Eßl. Honig
1 Prise Salz
zu einem elastischen, formbaren Teig verkneten, etwa 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen,
2 kg Zwetschen waschen, zur Hälfte aufschneiden, entsteinen.
Den Teig zur Größe eines Backblechs ausrollen, auf das gefettete Backblech legen, mit
150 g Pflaumenmus (Reformhaus) bestreichen, mit den Zwetschgen dicht belegen, nochmals etwa 15 Minuten gehen lassen, in den vorgeheizten Backofen schieben.
(Strom 200 Grad, Gas 2-3, 30-35 Minuten).
Heiß mit
50 g gehackten Walnußkernen und
1 Eßl. Zimt bestreuen.

Für die Joghurtsahne
250 ml Schlagsahne steif schlagen, zuletzt
100 g Joghurt
1 Eßl. Ahornsirup unterschlagen, sofort zum heißen Kuchen servieren.

Augsburger Zwetschgendatschi

Für den Teig:
1/4 l Milch
Fett für das Blech
500 g Mehl
30 g Hefe
80 g Butter
2 Eier
50 g Zucker
1/2 Teel. Salz



Für den Belag:
1 1/2 kg Zwetschgen
50 g Zucker
1/2 Teel. Zimtpulver

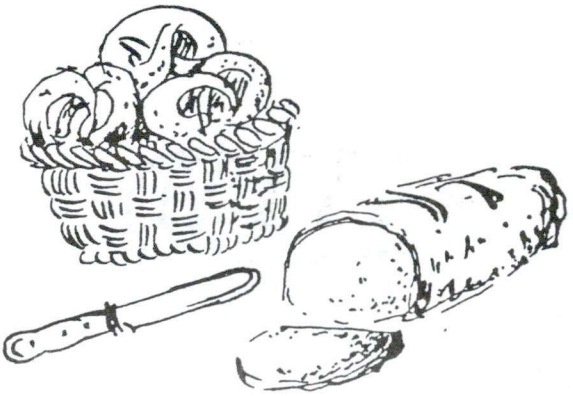
Die Zwetschgen der Länge nach aufschneiden, entsteinen und die zusammenhängenden Hälften nochmals jeweils der Länge nach einschneiden (nicht durchschneiden). Die Milch in der Kasserolle erwärmen. Das Blech einfetten.

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit der lauwarmen Milch auflösen. Diesen Vorteig 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
In der Zwischenzeit die Butter schmelzen. Die Eier, den Zucker und das Salz zugeben. Diese Mischung mit dem gegangenen Vorteig und dem restlichen Mehl zu einem glatten und trockenen Teig schlagen, der nochmals 15 Minuten gehen muß.
Den Teig auf bemehlter Fläche in Backblechgröße nicht zu dick ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft. Die Zwetschgen möglichst dicht in Reihen auf den Teig legen. Den Kuchen nochmals 10-15 Min. gehen lassen. Den Zwetschgendatschi im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 25-35 Min. backen. Zucker und Zimt mischen und den warmen Kuchen bestreuen.

Quark-Brötchen

40 g frische Hefe in
3 Eßl. lauwarmen Wasser auflösen, 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, mit
500 g Weizenvollkornmehl
400 g Magerquark
150 ml lauwarmen Wasser
1 Teel. Salz
zu einem elastischen Teig verkneten, Teigkugel mit Weizenvollkornmehl bestäuben, zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich ihr Volumen verdoppelt hat, nochmals durchkneten, mit bemehlten Händen kleine, runde Brötchen formen.
1 Eigelb mit
3 Eßl. Joghurt verrühren, Brötchen auf ein gefettetes Backblech setzen, mit dem Ei bestreichen, nochmals 15 Min. gehen lassen, auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben.

Strom: 200 Grad, Gas: 2-3
Backzeit: ca. 20 Minuten



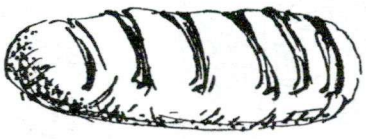
Brot

300 g Roggenmehl
700 g Weizenmehl
600 ml Wasser
2 P. Trockenhefe
3 Teel. Salz

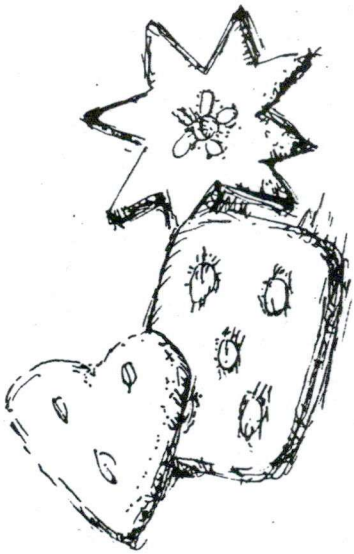
Alles in eine Schüssel tun, mit den Knethaken durchkneten und anschließend mit der Hand kneten, bis der Teig ganz glatt ist (sehr wichtig).

Teig eine Stunde gehenlassen, noch einmal gut durchkneten. Laib formen, auf dem Blech 35 Minuten gehenlassen.

Im vorgeheizten Backofen (250 Grad) bei 200 Grad ca. 50 Minuten backen, eine Tasse Wasser mit hineinstellen.



Saftiger Lebkuchen



Zutaten:
150 g dunkler Sirup
150 g Zucker
3 Eier
500 g Mehl
1 P. Backpulver
1 Teel. Gewürznelken
1 Teel. Zimt
1 Teel. Kardamom
125 g gewürfeltes Zitronat
200 g Korinthen
250 g rohe Möhren
100 g Haselnußkerne

Guß: 100 g Puderzucker
Wasser

Verzierung: 100 g halbierte Mandeln

Zubereitung:
Sirup und Zucker erwärmen, in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und etwas abkühlen lassen.
Eier, Mehl, Backpulver, Gewürze zufügen und alles zu einem Teig verrühren. Zitronat und Korinthen zugeben. Das Schnitzelwerk aufsetzen, rohe Möhren und Haselnüsse fein raspeln, alles miteinander vermengen. Den Teig mit einem nassen Teigschaber in eine gefettete und leicht mit Mehl ausgestreute Fettpfanne streichen. Die Platte in Rechtecke einteilen und mit abgezogenen, halbierten Mandeln belegen.
Backen auf der mittl. Schiebeleiste 20-30 Min. bei 200 Grad (Gas 4)
Die Hälfte der Teigplatte mit dünnem Puderzuckerguß überziehen. Nach dem Erkalten die Platte in Rechtecke schneiden.

Zitronenherzen (Eigelbverwendung)

Zutaten:

3 Eigelb
120 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
3 Tropfen Backöl Zitrone
1 Messersp. Backpulver
200-250 g Mandeln oder Haselnüsse

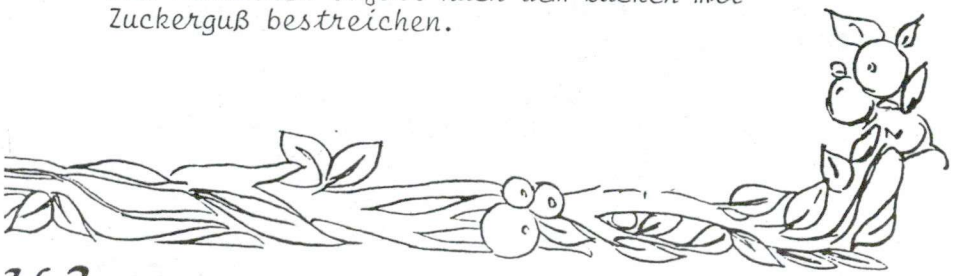
Zum Ausrollen: Gemahlene Mandeln (Haselnußkerne) oder Puderzucker

Zitronenguß: 100 g Puderzucker
1-1 1/2 Eßl. Zitronensaft

Zubereitung:

Man schlägt das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillinzucker so lange schaumig, bis eine cremeartige Masse entstanden ist. Darunter rührt man das Backöl, das Backpulver und soviel von den mit der Schale gemahlenen Mandeln (Haselnußkernen), bis ein fester Brei entsteht. Von dem Rest der gemahlenen Mandeln knetet man soviel darunter, daß der Teig kaum noch klebt. Auf einem mit gemahlenen Mandeln oder Puderzucker bestreuten Backbrett rollt man den Teig etwa 1/2 cm dick aus und sticht Herzen daraus und legt sie auf ein mit gut gefettetem Pergamentpapier bedecktes Blech.
Backzeit: 10 - 15 Minuten.

Die Plätzchen sofort nach dem Backen mit Zuckerguß bestreichen.



Essigmürbes Gebäck

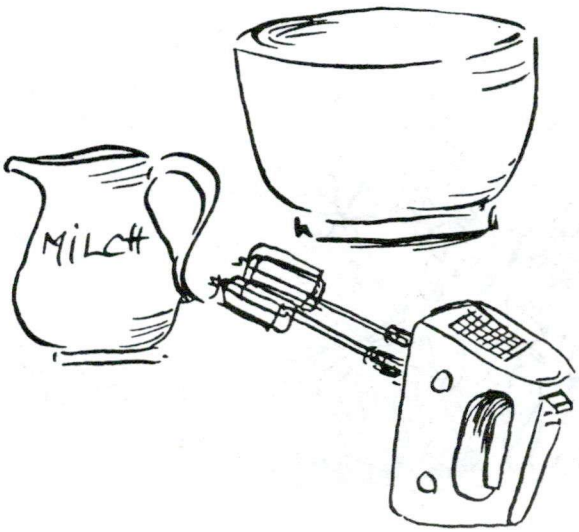
250 g Mehl
1/2 P. Backpulver
100 g Zucker
60 g Fett
2 EßL. Essig
1-2 EßL. Wasser

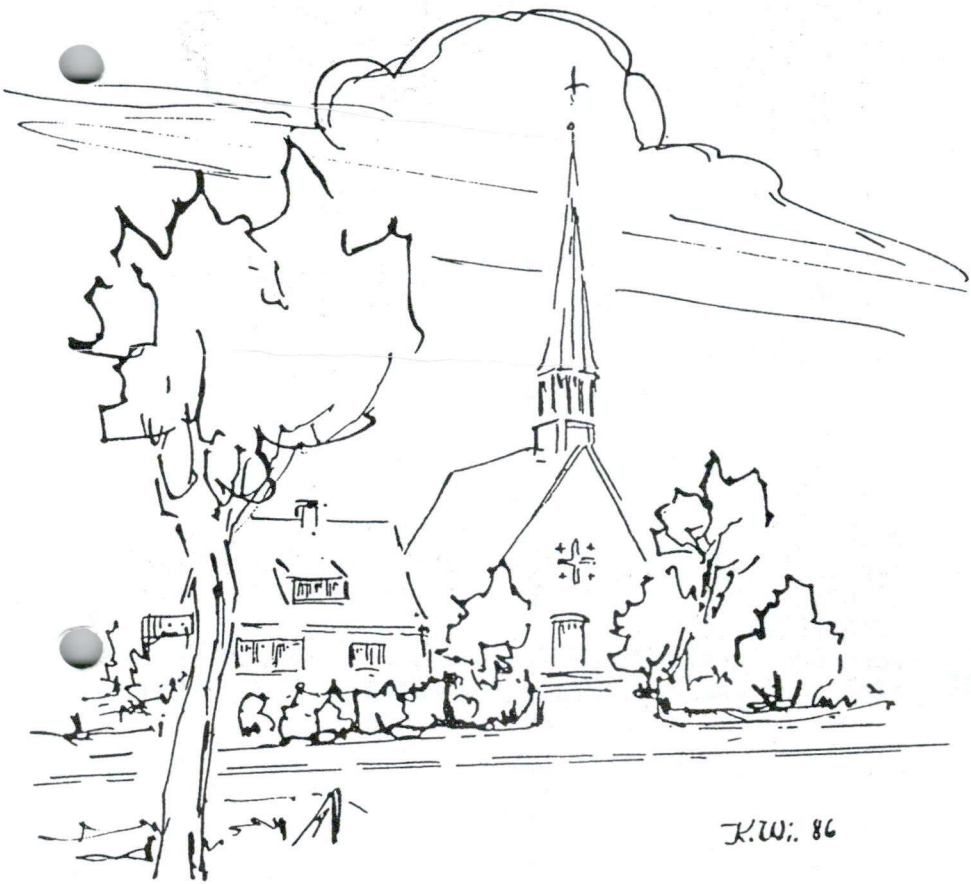
Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, in die Mitte die Flüssigkeit geben, mit Zucker und Fett verrühren und zum Teig kneten. Ausrollen, Plätzchen ausstechen und abbacken.

Schnell gebacken !

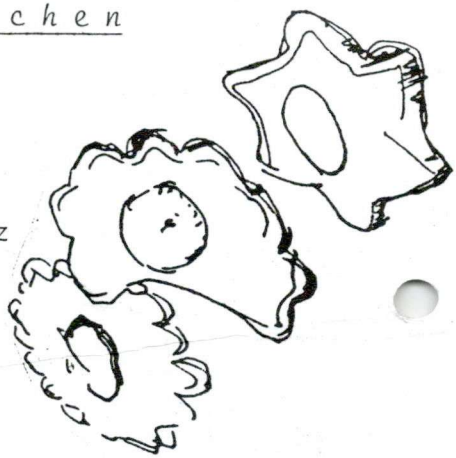
Pariser Gebäck	oder	Butterplätzchen
500 g Mehl		250 g Mehl
360 g Butter		60 g Zucker
125 g Puderzucker		180 g Butter
1 Vanillinzucker		1 Vanillinzucker

Für beide Gebäcke Knetteig herstellen. 2 Rollen formen und kalt stellen. 1 cm breite Streifen abschneiden, mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen, hellgelb abbacken.




K.W. 86

Pfefferkuchen



Zutaten:

200 g Margarine
500 g Honig
250 g Zucker
1 P. Pfefferkuchengewürz
15 g Kakao
1000 g Mehl
1 P. Backpulver
1 Pr. Salz
2 Eier

Zubereitung:

Margarine, Honig, Zucker, Pfefferkuchengewürz und Kakao in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Abkühlen lassen.
Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Die Eier verschlagen und zusammen mit der Honigmasse dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. abkühlen lassen. Dann den Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen, mit verschiedenen Formen ausstechen, auf ein gefettetes Blech geben und backen. (E-Herd 175-180 Grad, Gas 2-3, 10-15 Min., mittl. Schiebeleiste)
Nach dem Backen die Plätzchen mit einem Guß bestreichen und beliebig mit Mandeln, Liebesperlen, Bonbons u.ä. Süßigkeiten verzieren.

Aus dem Pfefferkuchenteig lassen sich ca. 12 Nikolausstiefel ausschneiden. Dazu den Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen. Stiefel nach Schablone mit einem Messer ausschneiden. Auf ein gefettetes Blech geben, abbacken und den abgekühlten Stiefel verzieren. Aus 2 Eiweiß und 375 g Puderzucker einen Guß rühren, in kleine Spritztüten aus Pergamentpapier füllen und die Stiefel verzieren.

Der Renner!

Schokky-Rocks (australisches Gebäck)

- -- -- -- -- -

250 g Butter oder Margarine
180 g Zucker
2 Eier
1 P. Vanillinzucker
350 g Mehl
1/2 P. Backpulver

Aus diesen Zutaten einen Rührteig herstellen.
Dann hinzufügen:
5-6 Becher (Milchbecher) Cornflakes
100 g geschnittene Schokolade
125 g Rosinen.

Alles gut vermengen, nicht zu stark rühren.
Walnußgroße Bällchen auf ein gefettetes Blech setzen und in 15-20 Minuten bei 180 Grad goldbraun backen.

Rahmplätzchen

Zutaten:

250 g Mehl
1 Teel. Backpulver
1 Prise Salz
175 g Butter oder Margarine
150 g saurer Rahm (Creme fraiche)

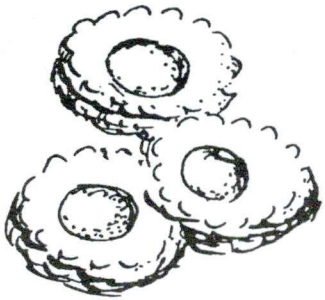
Zubereitung:

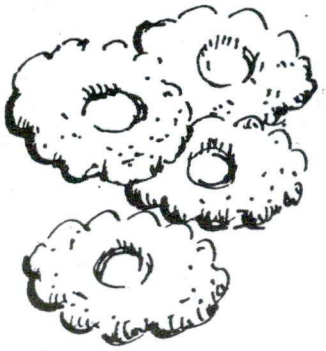
Einen Knetteig herstellen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. 1/2 cm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen.
Mit Eigelb (verrührt mit etwas Wasser) bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und in 10-12 Minuten abbacken (200 Grad).

Omas Zuckerplätzchen

1 Pfund Butter
1 Pfund Zucker
2 Pfund Mehl
3 Eier
2 P. Vanillinzucker
1 P. Backpulver
1 Zitrone

Einen Mürbeteig bereiten. Ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.
Den Teig ausrollen und mit Förmchen Plätzchen ausstechen.
1 Eigelb mit etwas Wasser verrühren. Vanillinzucker oder Hagelzucker auf einen Teller streuen.
Die Plätzchen mit dem Eigelb bestreichen und mit Zucker bestreuen, auf ein Blech legen und goldgelb abbacken.





Käsestangen

125 g Butter
125 g Mehl
250 g ger. Käse (Chester oder Emmentaler)
3 Eßl. Wasser
etwas Pfeffer oder Paprika

Knetteig bereiten, etwas kühl stellen.
Dann bleistiftdick ausrollen, Streifen schneiden und mit Eigelb bestreichen.
Hell goldgelb backen.

St. Gallener Landbrot

300 g Roggenmehl
700 g Weizenmehl
3 Teel. Salz
6/10 l Wasser (1/2 und 1/10 l)
2 P. Trockenhefe (mit 4 Eßl. warmen Wasser anrühren)

Alles in einer Schüssel mit dem Knethaken durcharbeiten. 50 Minuten an einem warmen Ort gehenlassen, noch einmal mit dem Knethaken durcharbeiten. Ein Brot formen, auf ein bemehltes Blech legen, 25 Minuten gehen lassen und sofort in den auf 250 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Bei Einschub auf 200 Grad runterschalten.

45 Minuten bei 200 Grad backen. Eine Tasse Wasser mit in den Ofen stellen.

Stuten (Weißbrot)

Zutaten:

40 g Hefe
1 Eßl. Zucker
1/8 l Milch
1 kg Mehl
1/2 l Milch
40 g Schmalz oder Margarine
1 Eßl. Salz

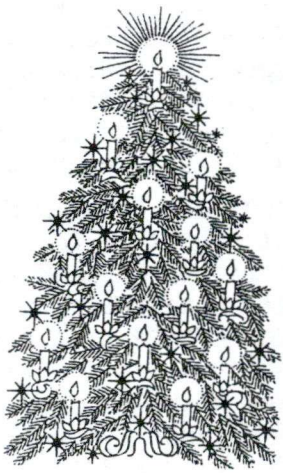
Zubereitung:

Die Hefe in eine Tasse bröckeln, mit 1 Eßl. Zucker flüssig rühren, 1/8 l Milch dazugeben und in einem warmen Wasserbad (ca. 40-50 Grad) gehenlassen, bis sich das Hefestück verdoppelt hat.

Nun 2/3 der Mehlmenge, die Milch, das Fett und Salz zu einem Teig verarbeiten und gut durchkneten. Mit dem restlichen Mehl den Teig abdecken und darüber die aufgegangene Hefe schütten, alles miteinander gut durcharbeiten, bis man einen glatten, nicht klebenden Kloß hat.
Den Stutenteig in eine gefettete Kastenform geben, in den Backofen stellen zum Aufgehen und Backen
E-Herd:
Aufgehenlassen 50 Grad, 30-40 Min.,
Backen 200 Grad, 45-50 Min.,
Gasherd:
Aufgehenlassen: Backofen 3 Min. auf Stufe 8 vorheizen, auslöschen. Form einsetzen und in der Wärme ca. 30-40 Min. gehenlassen, dann backen.
Backen Thermostat 3-4. 45-50 Minuten.
Einschieben untere Schiebeleiste.

Soll der Stuten glänzend werden, das noch heiße Brot mit etwas kalter Milch oder kaltem Wasser bepinseln.

Weihnachtsstollen



Zutaten:
300 g Butter o. Margarine
125 g Zucker
8 Eßl. Milch
750 g Mehl
100 g geriebene Mandeln
1 Pr. Salz
abger. Zitronenschale
1 Eßl. Rum
1/2 Fl. Bittermandelöl
375 g Rosinen
100 g feingeschn. Zitronat

Hefestück:
60 g Hefe
1 Eßl. Zucker
4 Eßl. Milch

Belag:
125 g zerlassene Butter
100-125 g Zucker
1-2 Eßl. Puderzucker

Zubereitung:
Die Hefe mit etwa 1 1/2 Eßl. Zucker flüssig rühren, etwa 1 1/2 Eßl. Milch dazugeben und in einem lauwarmen Wasserbad gehen lassen.
2/3 der Mehlmenge, das weiche Fett, Zucker, die Gewürze und die Milch verrühren. Das restliche Mehl und die aufgegangene Hefe dazugeben und gut verkneten. Zum Schluß Mandeln, Zitronat und Rosinen zufügen. Den fertigen Teig im Backofen bei 50 Grad ca. 20 Min. aufgehen lassen, dann nochmals gut durchkneten. Einen Stollen formen und auf mit Pergamentpapier ausgelegtes Blech geben.
Den Backofen auf 225-250 Grad vorheizen, den Stollen auf der 1. oder 2. Schiebeleiste von unten bei 200 Grad etwa 45-50 Min. backen, 5 Min. Nachwärme.
Beim Gasherd den Backofen 3 Min. auf Stufe 8

vorheizen, auslöschen. Den fertigen Teig im Backofen ca. 30-40 Min. gehenlassen, dann nochmals gut durchkneten. Einen Stollen formen und auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Blech legen. Backen: den Backofen auf Thermostat 4-5 ca. 5 Min. vorheizen. Den Stollen auf der 1. Schiebeleiste von unten bei Thermostat 3-4 ca. 45-50 Min. backen.

Bevor der Teig in den Backofen geschoben wird, ist er mit zerlassener Butter zu bestreichen. Es ist zu empfehlen, den Stollen auch während des Abbackens oftmals mit Butter zu bestreichen. Jedoch soll erst nach 30 Min. Backzeit damit begonnen werden. Nach dem Abbacken -solange er noch heiß ist- wieder mehrmals mit Butter bestreichen, mit Zucker bestreuen, zum Schluß den Puderzucker überstäuben- Nach dem Auskühlen mit Alu- oder Kunststoff-Folie verpacken und bis zum Anschnitt 2-4 Wochen kühl lagern.

Tip: Rosinen werden vorteilhaft am Tage vorher kalt gewaschen, getrocknet und mit Rum reichlich besprengt. Danach gut durchziehen lassen.

Croissants oder Plunderhörnchen

500 g Mehl
30 g Hefe
1/4 l lauwarme Milch
50 g Butter
1 Ei
1 Teel. Salz
200 g Butter
50 g Mehl
1 Eigelb

Aus den Zutaten von Mehl bis Salz einen Hefeteig bereiten und diesen 15 Minuten gehen lassen. Die Butter mit dem Mehl verkneten und eine Platte von 15 x 15 cm daraus formen. Den Hefeteig zu einer Platte von 20 x 35 cm ausrollen, die Butterplatte darauflegen, die Längsseiten des Hefeteiges darüberschlagen und die Ränder gut zusammendrücken. Den Hefeteig zu einer Platte von 30 x 40 cm ausrollen. Den Teig von der Schmalseite her zweimal übereinanderschlagen, damit drei Schichten entstehen, und für 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Den Teig dazwischen immer 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Den Plunderteig zu einer Platte von 40 x 25 cm ausrollen, Dreiecke mit zwei Seiten von 25 und einer Seite von 10 cm Länge ausschneiden und von der Schmalseite her zu Hörnchen aufrollen.

Die Hörnchen mit genügend Abstand auf das Backblech legen. Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, die Hörnchen damit bestreichen und auf der zweiten Schiebeleiste von unten 15-20 Minuten backen.

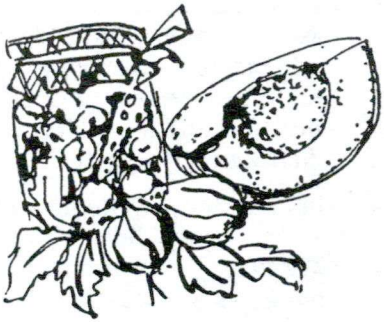
Vollkorn - Weihnachts - Stollen

Sie brauchen:
200 g Weizenmehl (Type 1050)
100 g Weizenschrot (Reformhaus)
50 g Knäckebrotbrösel
1 1/2 Würfel (60 g) Hefe
1/8 l Milch
50 g Zucker
150 g Butter
50 g Honig
2 Eier
1/2 Teel. abgeriebene Zitronenschale
je 1 Messerspitze Muskatnuß, Muskatblüte, Nelken und Kardamom
1/2 Teel. Salz
100 g Mandelstifte
50 g Sultaninen
50 g Korinthen
50 g Orangeat
50 g Zitronat
1 Eßl. Leinsamen (Linusit)
20 g braunen Zucker

Und so wird es gemacht:

Mehl, Schrot und Knäckebrotbrösel in einer Schüssel vermischen, Mulde eindrücken. Die Hefe mit der Milch und einem Teil des Zuckers verrühren und in die Mulde gießen. 15 Min. gehen lassen. 100 g zerlassene Butter, Honig, restl. Zucker, Eier, Zitronenschale und Gewürze dazugeben und verkneten. Etwa 30 Min. gehen lassen. Mandeln, Sultaninen, Korinthen, Zitronat, Orangeat und Leinsamen darunter verarbeiten. Den Teig etwa 2 cm dick ausrollen und zum Stollen zusammenschlagen. Auf ein gefettetes Backblech legen, 30 Min. gehen lassen und bei 175 Grad 70-80 Min. backen.
Noch heiß mit der restl. flüssigen Butter bestreichen und den braunen Zucker darüberstreuen.

Aprikosenkuchen "Münchner Art"



Teig:

250 g Butter oder Margarine
1 P. Vanillinzucker
1 1/2 Tassen Zucker
4 Eier
1 Tasse Mondamin
3 Tassen Mehl
3 gestr. Teel. Backpulver
1 1/2 gestr. Teel. Salz

Belag:

150 g Butter oder Margarine
1 1/2 Tassen Zucker
2 P. Vanillinzucker
2 Eier
750 g magerer Speisequark (3 Päckchen)
1 gehäufte Tasse Mondamin
2 gestr. Teel. Backpulver
750-1000 g entsteinte, frische oder gedünstete, kleingeschnittene Aprikosen

Streusel:

200 g Butter oder Margarine
2 Tassen Mondamin
2 Tassen Mehl
1 Tasse Zucker
1 Messerspitze Zimt

zum Bestäuben:
Puderzucker

Das weiche Fett in eine hohe Schüssel geben. Vanillinzucker, Zucker, Eier, Mondamin, Mehl, Backpulver und Salz daraufgeben, alles mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe gut verrühren (Gesamtrührdauer ca. 2 Minuten). Den Teig gleichmäßig auf ein gut gefettetes

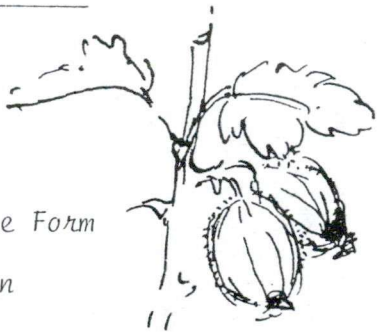
b.w.

Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen vorbacken.

Für den Belag die angegebenen Zutaten gut verrühren. Zuletzt die Aprikosen unter die Masse heben, auf den vorgebackenen Kuchen streichen, Streusel darüber verteilen, den Kuchen fertig backen und mit Puderzucker bestäuben. Für die Streusel die angegebenen Zutaten verkneten.

vorbacken: E-Herd 175-200 Grad, Gas 2-3, 10-15 Min.
fertig-backen: E-Herd 175-200 Grad, Gas 2-3, 45-50 Min.

Streuselkuchen mit Stachelbeeren und Vanillesahne



500 g grüne Stachelbeeren
250-275 g Zucker
1 Stange Zimt
300 g Mehl
1 gestr. Teel. Backpulver
125 g Butter und Fett für die Form
1 Ei
Puderzucker zum Bestreuen
1/4 l Schlagsahne
1 P. Vanillinzucker

Stachelbeeren waschen, putzen.
100 ccm Wasser mit 100-125 g Zucker und der Zimtstange so lange kochen, bis der Zuckersirup Blasen bildet. Früchte hineingeben, einmal aufkochen, zugedeckt beiseite stellen und kalt werden lassen.
Mehl in einer Schüssel mit dem restlichen Zucker und Backpulver gut mischen.
Die zimmerwarme Butter in Flöckchen zugeben, alles mit einer Gabel durchmischen. Das Ei unterkneten. Teig mit den Händen weiterkneten und dabei zu Bröseln zerdrücken.

Eine Springform (26 cm Ø) ausfetten. Zwei Drittel der Streuselmenge hineingeben, Streusel am Rand 1 cm hoch streuen, alles leicht andrücken. Teig mit der Gabel mehrmals einstechen.
Die gut abgetropften Stachelbeeren (ohne Zimtstange) auf den Teig geben. Den Rest Teig zu derben Streuseln zusammendrücken und auf die Stachelbeeren geben.
Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Gas 4) in etwa 30 Min. goldbraun backen, vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und zum Kuchen servieren.

Rhabarberkuchen mit Baiser

Zutaten:
250 g Margarine
200 g Zucker
500 g Mehl
4 Eigelb
1 ganzes Ei
1/8-1/4 l Milch
1 P. Backpulver
1 Prise Salz

Baiser:
4 Eiweiß
250 g Zucker

1 1/2 - 2 kg Rhabarber oder anderes saures Obst

Zubereitung:
Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten, diesen auf ein gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. (20-25 Min., 200 Grad, mittl. Schiebeleiste)

Für die Baisermasse Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Zucker einrieseln lassen und unterschlagen. Die Baisermasse auf die vorgebackene Teigplatte streichen.
Den Rhabarber putzen, in 4 cm lange Stücke schneiden und in die Baisermasse eindrücken. Nochmals im Backofen bei 200 Grad 20-25 Minuten backen.

Statt Rhabarber kann auch anderes saures Obst verwendet werden, z.B. Stachelbeeren, Johannisbeeren oder Sauerkirschen.

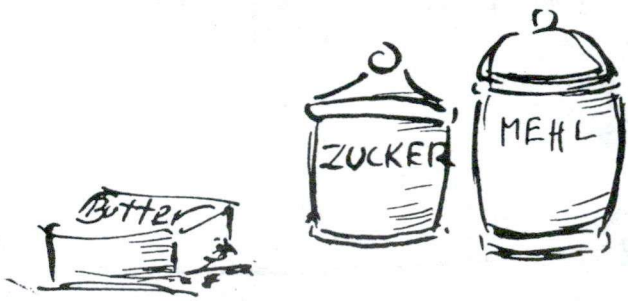
Mirabellen - Joghurtkuchen

175 g Mehl
1/2 Teel. Backpulver
65 g Zucker
1 Ei
65 g Butter

Aus diesen Zutaten einen Mürbeteig bereiten und in der Springform 15 Minuten bei 200-225 Grad backen.

1 Glas Mirabellen
1 Päckchen Tortenguß
6 Blatt Gelatine
3 Becher Joghurt natur
1/4 l Sahne
Zucker und Zitrone nach Geschmack

Abgetropfte Mirabellen auf dem ausgekühlten Boden verteilen und mit Tortenguß überziehen.
Joghurt mit aufgelöster Gelatine verrühren, die geschlagene Sahne unter die dicklich werdende Joghurtmasse ziehen, mit Zucker und Zitrone abschmecken und über die Früchte geben.
Evtl. mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.



Tessiner Mandel-Apfeltorte

Mürbeteig: 250 g Mehl
60 g Zucker
125 g Sanella

Mit diesem Mürbeteig legen Sie den Boden und Rand einer Form (26 cm Ø) aus und backen ihn 15 Minuten.
Dann schalgen Sie 3 Eigelb und 150 g Zucker schaumig und rühren 1 EL Rum oder 1/2 Flasche Dr. Oetker Rum-Aroma, 1 EL Zitronensaft und 1 geschälten und geraspelten Apfel (ca. 125 g) darunter. Danach 200 g abgezogene, geriebene Mandeln, Eischnee und 50 g Mehl mit 1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver vermischt, vorsichtig darunterheben.
Diese Masse kommt auf den vorgebackenen Boden.

Jetzt 6 kleine Äpfel schälen, halbieren, fein einschneiden, oben auf den Kuchen legen und mit flüssiger Sanella bestreichen. Dann alles nochmal für 45 - 50 Minuten in den Backofen schieben.
Die fertige Mandel-Apfeltorte gleich mit Zucker bestreuen.

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Mürbeteig: E-Herd 225 ^{o} - G-Herd 2 -3

mit Belag: E-Herd 175 - 200 ^{o}
G-Herd 2 - 3

Normannischer Apfelkuchen

2 Eßl. Rosinen
2 Eßl. Calvados
4 Äpfel
3 Eier
150 g Zucker
1 Messersp. Salz
80 g Mehl
1 Stück Butter

Die Rosinen im Calvados mindestens 1 Stunde einweichen.
Äpfel schälen, kleinschneiden.
Eigelb, Zucker, Salz in der Schüssel rühren, bis die Masse glatt und schaumig ist.
Rosinen abtropfen lassen, im Mehl wälzen, beiseitestellen. Den Rest des Mehls und die Äpfel zu der Masse geben, das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen, schließlich die Rosinen.

Eine hohe Kastenform oder Rodonform einfetten, die Masse einfüllen.

Backen bei 200-230 Grad, 50 Minuten.

Apfelkuchen

250 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
75 g Zucker
1 Ei
125 g Margarine

Aus vorstehenden Zutaten einen Mürbeteig bereiten und backen, 15-20 Min. bei 200 Grad.

1 kg Äpfel grob raspeln, mit 100 g Zucker und 1 Teelöffel Zimt vermischen und auf den gebackenen Boden geben.

125 g Fett schaumig rühren
75 g Zucker
1 Vanillinzucker
Saft einer halben Zitrone
1-2 Eßlöffel Sahne
200 g gemahlene Haselnüsse

alles verrühren, über die Äpfel geben und nochmals 45-60 Min. bei 200 Grad backen.

Apfelkuchen

160 g Mehl
1/2 Teel. Backpulver
50 g Zucker
1 Ei
80 g Butter oder Margarine

Die Zutaten zu einem Mürbeteig kneten und kalt stellen.

4-6 Äpfel
Saft einer 1/2 Zitrone
1 Teelöffel Zimt
1 P. Vanillinzucker

Äpfel schälen, in Scheiben schneiden. Den Boden einer Springform mit dem Mürbeteig auslegen, darauf die Äpfel, mit Zitronensaft beträufeln, den Zucker und Zimt darübergeben.

2 Eier
150 g Zucker
2 Eiweiß
200 g gemahlene Mandeln
4 Tropfen Bittermandelöl
1 Gläschen Rum

2 Eier kräftig schlagen, den Zucker einrieseln lassen. Eiweiß steif schlagen und mit den Mandeln, dem Mandelaroma und dem Rum unter die Eiermasse ziehen. Diese Masse über den Äpfeln verteilen.

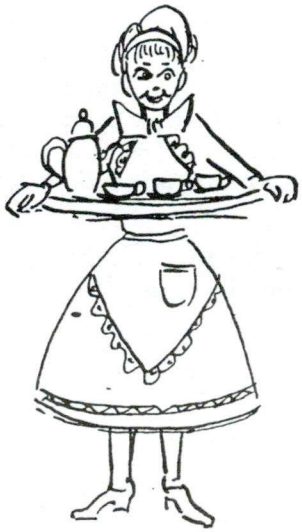
Bei 200 Grad ca. 1 Stunde backen. Zwischendurch evtl. mit Papier abdecken, da der Kuchen leicht sehr braun wird.

Kuchen mit frischen Obst

Zutaten: 175 g Butter
250 g Zucker
5 Eier
400 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver

Aus den Zutaten einen Rührteig bereiten und in eine gefettete Springform füllen.

Mit 300 g Obst belegen (das Obst gut andrücken). Sehr gut eignet sich Rhabarber in Stückchen geschnitten oder Johannisbeeren.
Backzeit: 50 Minuten bei 175 °
Nach dem Backen mit Hagelzucker bestreuen.



Für Diabetiker

Quark - Kirschtorte

80 g Margarine
1 kleines Ei und
1 Teil Natreen-Diätsüße
gut verrühren.
Etwas abgeriebene Zitronenschale und
1 Prise Salz dazugeben.
150 g Mehl darunterkneten.

Teig ausrollen und in einer Springform backen.

500 g Magerquark mit
1 1/2 Teel. Natreen-Diätsüße,
1/8 l Milch
Saft einer Zitrone und
abger. Zitronenschale
schaumig rühren.

5 Blatt weiße Gelatine nach Anweisung einweichen, auflösen und unter die Quarkmasse ziehen.
2 Eiweiß mit
1/2 Teel. Natreen-Diätsüße zu Schnee schlagen, mit
50 g geschl. Sahne unter die Quarkmasse heben.

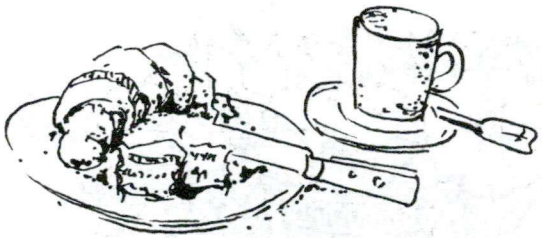
Den Tortenboden mit Obst belegen (Diät). Um den Tortenboden einen Kranz legen und die Quarkmasse hineinfüllen. Die Torte beliebig verzieren.

Elma Pastasc

Zutaten: 150 g Butter
3 Eigelb
100 g geh. Mandeln
250 g Mehl
1 ger. Zitrone - Citroback
1 Messerspitze Backpulver

Zutaten mischen, in einer Springform ausrollen, Rand hochziehen und bei 200 ° 25 Minuten backen und dann kaltstellen.

1 1/2 kg Äpfel schälen , halbieren, entkernen, mit Zitronensaft beträufeln. In einem Topf Wasser mit 200 g Zucker zum Kochen bringen, Äpfel hineingeben und kochen lassen. Die abgetropften Äpfel auf den schon gebackenen Teig heben. 4 Eiweiß und 150 g Zucker steif schlagen, über die Äpfel geben und nochmals 15 Minuten bei 150 ° backen.



Obsttorte

Zutaten für den Mürbeteig:

200 g Mehl
1 Eigelb
1 Messersp. Salz
60 g Zucker
120 g Butter
Mehl zum Ausrollen

Außerdem: 2 Eßl. Johannisbeermarmelade

1 Biskuitboden (fertig gekauft)

Zutaten für die Creme:

1/4 l Milch
1/2 P. Vanille-Puddingpulver
1 Eigelb
2 Eßl. Zucker

Zum Belegen:

2 Ananasringe aus der Dose (100 g)
250 g Pfirsichhälften aus der Dose
16 Mirabellen aus dem Glas (160 g)
8 Reineclauden aus dem Glas (160 g)
16 frische Erdbeeren (125 g)
1 große Banane (150 g)
50 g Walnußhälften

Für den Guß:

1/4 l heller Obstsaft
1 P. heller Tortenguß
30 g Zucker

Für die Garnierung:

50 g blättrige Mandeln

Zubereitung:

Für den Mürbeteig Mehl, Eigelb, Salz und Butter in eine Schüssel geben. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes alles zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt

b.w.

1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (26 cm Ø) ausrollen. Teigplatte auf ein mit Alufolie belegtes, ungefettetes Backblech legen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.
Backzeit: 8-12 Min., E-Herd 190 Grad, Gas 2-3 oder knapp 1/3 große Flamme.
Boden aus dem Ofen nehmen, auf einen Kuchendraht stürzen und die Alufolie abziehen. Boden auskühlen lassen.

Johannisbeermarmelade verrühren und auf den Mürbeteigboden streichen. Biskuitboden darauf legen.
Für die Creme von der Milch 2 EßL. abnehmen. Puddingpulver mit dem Eigelb und der abgenommenen Milch verrühren. Restliche Milch mit Zucker in einem Topf aufkochen. Das angerührte Puddingpulver unter Rühren zugießen. Unter weiterem Rühren einmal aufkochen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Creme etwas abkühlen lassen. Noch warm auf die Torte geben. Abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Früchte für den Belag vorbereiten. Dazu Ananasringe, Pfirsichhälften, Mirabellen und Reineclauden auf einem Sieb abtropfen lassen. Ananasringe in Stückchen und Pfirsichhälften in Achtel schneiden.
Erdbeeren in kaltem Wasser vorsichtig waschen, abtropfen lassen, entstielen und halbieren.
Banane schälen und in Scheiben schneiden. Alles mit den Walnußhälften mischen und auf der Torte verteilen.
Tortenguß nach Vorschrift zubereiten. über die Früchte geben und erstarren lassen. Zwischendurch die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett erhitzen und leicht bräunen. Tortenrand damit bestreuen.

Schokoladenkranz

Zutaten:

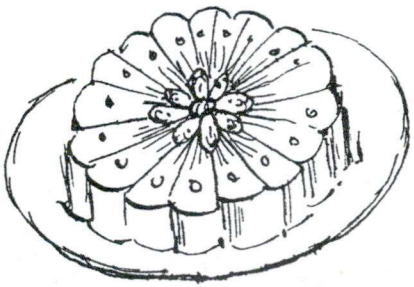
200 g Butter
150 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eigelb
200 g Blockschokolade bitter
120 g Mehl
4 Eiweiß

Zubereitung:

Butter zerlassen, Zucker und Salz einstreuen und umrühren. Ein Eigelb nach dem anderen einrühren. Blockschokolade im Wasserbad auflösen und noch warm unter den Teig mischen. Mehl zufügen. Eiweiß sehr steif schlagen und locker unterheben. Den Teig in eine Kranzform (24er) oder Kastenform füllen.

Backen: 180-200 Grad (Elektro)
Stufe 2-3 (Gas) ca. 50 Minuten

Aus der Form stürzen und erkalten lassen.
Mit Kuvertüre oder Guß überziehen.



Ottilienkuchen

Zutaten:

375 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
6 Eier
1 Prise Salz
1 P. Backpulver
250 g Mehl
100 g Nüsse
100 g Mandeln
200 g grob geriebene Schokolade

Zubereitung:

Einen Rührteig herstellen, zuletzt das Mehl, vermischt mit dem Backpulver, unterrühren.
Bei 180 Grad 60 Minuten backen.

Kekskuchen "Kalter Hund"

Für ca. 24 Scheiben:
800 g Nuß-Nougat-Creme
200 g Pflanzenfett
350 g Butterkekse (ca. 40 Stück)
100 g Makronen
20 g gehackte Pistazien

Nuß-Nougat-Creme in eine Rührschüssel geben und das flüssige Fett in dünnem Strahl unter Rühren zugießen.
Eine Kastenform -mit möglichst senkrechten Seitenwänden- mit Pergamentpapier ausschlagen und unten eine Schicht Butterkekse hineinlegen. Darauf 2 Eßl. der Nuß-Nougat-Masse streichen, mit Butterkeksen belegen, diese wiederum mit Nuß-Nougat-Masse bestreichen usw. Die oberste Schicht soll die Nuß-Nougat-Masse sein. Darauf werden zur Dekoration einige Makronen gesetzt und gehackte Pistazien gestreut.
Form mit Pergamentpapier abdecken und den Kekskuchen über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit er fest wird. Dann den Kuchen aus der Form heben und das Pergamentpapier abziehen.
Den "Kalten Hund" in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Kekskuchen immer gut gekühlt direkt aus dem Kühlschrank servieren und mit einer Kuchengabel oder einem Teelöffel essen, denn er schmilzt in der Hand sehr leicht.

Buttermilchkuchen

Zutaten:

3 Tassen Mehl
2 Tassen Zucker
2 Tassen Buttermilch
3 Eier
1 P. Backpulver

Aus diesen Zutaten einen Rührteig bereiten, auf ein Backblech geben und 1o Min. bei 18o Grad vorbacken.

Belag:

1 Tasse gehobelte Mandeln
1 Tasse Zucker
1oo g Butter
2 EßL. Milch

Alle Zutaten im Topf einmal aufkochen und auf dem vorgebackenen Boden gleichmäßig verteilen.
Nun so lange backen, bis der Mandelbelag braun ist.

Russischer Zupfkuchen

400 g Mehl
200 g Margarine
200 g Zucker
1 Ei
40 g Kakao
Aus diesen Zutaten einen Teig bereiten.

Quarkmasse:
500 g Schichtkäse
150 g Zucker
200 g Margarine
3 Eier
1 P. Vanillinzucker
1 P. Puddingpulver

Die Hälfte des Teiges in einer Springform ausrollen. Rand hochziehen. Darauf die Käsemasse geben und den Teigrest in großen Krumen obenauf setzen.
Backzeit: E-Herd 175 Grad, 60-70 Min.
Heißluft 140-150 Grad, 75 Min.

Schulkuchen

Zutaten:

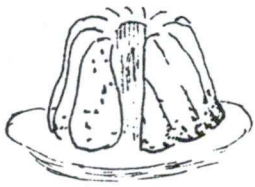
650 g Vollweizenmehl
150 g Milch
50 g Butter
50 g Honig
50 g Hefe
100 g Rosinen
100 g Nüsse (grob gehackt)
1 Prise Salz
1 Ei

Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Knetteig arbeiten und 25 Min. ruhen lassen.
12 - 15 Stücke zu Kugeln formen und mit Wasser bestreichen. Auf dem Backblech noch einmal gehen lassen.
Bei 220 Grad 20 Minuten backen (eine Tasse Wasser mit in den Backofen stellen).

Rotweinkuchen

250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
100 g Schokostreusel
1 Teel. Zimt
2 Teel. Kakao
200 g Mehl
1/2 P. Backpulver
1 Tasse Rotwein

Alles miteinander verrühren, in eine Springform füllen und bei 180 Grad 90 Minuten backen.



Holländischer Nußkuchen

Zutaten:

100g Margarine
120g Zucker
140g Mehl
2 Teel. Backpulver
2 ganze Eier
2 Eigelb

Baisermasse:
2 Eiweiß
100 g Zucker
150 g geriebene Nüsse

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen und in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Kastenform füllen.

Für die Baisermasse Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Zucker einrieseln lassen, kurz unterschlagen, dann die Nüsse unterheben. Diese Masse gibt man auf den Rührteig und zieht sie mit einer Gabel spiralenförmig (wie beim Marmorkuchen) durch den Teig.

Backen 40-50 Min, untere Schiene, 180-190 Grad, Gasherd 3.
Wird ein Umluftherd verwendet, die Backtemperatur nach Angaben des Herstellers einstellen.

Selterkuchen

Zutaten:
- 5 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 3 Tassen Mehl
- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse Selterwasser
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker

Aus den Zutaten einen Rührteig bereiten und in eine gefettete Kastenform füllen.
Bei 180° 50 - 60 Minuten backen.
Mit Guß nach eigener Wahl überziehen.

Ameisenkuchen

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
300 g Mehl
150 g Mandeln
150 g Schokostreusel
1/4 l saure Sahne
1 Pck. Backpulver

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren und dann mit den restlichen Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten.
In einer gefetteten Springform bei 200 ° 60 Minuten backen.

Butterkuchen

Zutaten:
- 1 Becher süße Sahne
- 1 Becher Zucker
- 3 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Becher Mehl
- 1 Pck. Backpulver

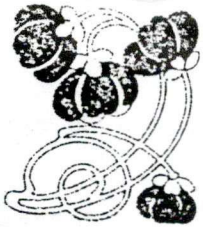
Belag:
- 125 g Butter
- 1 Becher Zucker
- 125 g Mandelblätter
- 3 EL Milch
- 1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Sahne, Zucker und Eier schaumig rühren. Backpulver mit Mehl mischen und zur Creme geben. Gut unterrühren und den Rührteig auf ein gefettetes Backblech verteilen.
10 Minuten abbacken.
Butter mit Vanillezucker erwärmen, Milch und Zucker dazurühren, so daß es eine Soße ergibt. Mandeln auf dem leicht gegarten Kuchen verteilen, die Zuckermasse darauf verteilen und noch einmal 10 Minuten backen, bis der Kuchen goldgelb ist.

E-Herd: 200 ^{0} - G-Herd: 5 - 6

- Maß: Becher = Sahnebecher -



Donauwellen

Teig:

200 g Margarine
200 g Zucker
1 Vanillinzucker
5 Eier
300 g Mehl
1/2 P. Backpulver
2 EßL. Kakao
1 Glas Sauerkirschen

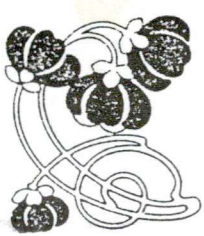
Die Zutaten der Reihenfolge nach zu einem Rührteig verarbeiten. Dann die Hälfte des Teiges mit dem Kakao verrühren. Zuerst den hellen und dann den dunklen Teig auf ein gefettetes Blech streichen. Die Kirschen darauf verteilen und leicht eindrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad ca. 30 Minuten backen.

Creme:

1/2 l Milch
1 P. Vanille-Pudding
250 g Butter +Kuvertüre

Einen Vanille-Pudding kochen und abkühlen lassen. Die Butter schaumig rühren und den Pudding löffelweise unter die Butter rühren.

Die Creme auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und mit aufgelöster Kuvertüre bestreichen.



Schwedenkuchen

Teig:

5 Eier
4 Tassen Zucker
2 Tassen Milch
6 Tassen Mehl
4 Teel. Backpulver
4 Teel. Vanillinzucker
3 Eßl. Kakao
300 g zerlassene Margarine

Guß:

1 Paket Puderzucker
6 Eßl. Kakao
Kaffee
5 Eßl. zerlassene Margarine
4 Teel. Vanillinzucker

Kokosraspeln

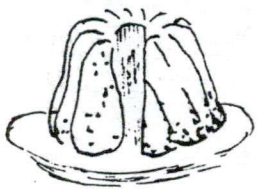
Zubereitung:

1. Einen Rührteig herstellen, auf ein Backblech geben und bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen.
2. Den Guß bereiten und auf dem ausgekühlten Kuchen verstreichen.
3. Mit Kokosraspeln belegen.

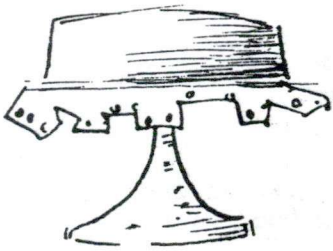
Z i m t k u c h e n

250 g Mehl
3 gestr. Teelöffel Backpulver
250 g Zucker
250 g Margarine
1 P. Vanillinzucker
4 Eier
1/2 abger. Zitronenschale
1 1/2 EßL. Zimt
125 g gemahlene Mandeln
125 g Korinthen
125 g Rosinen

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten, die gemahlenen Mandeln, die bemehlten Korinthen und Rosinen unterheben und den Teig in einer Napfkuchenform abbacken.
180 Grad, ca. 70-80 Minuten.



Schwäbischer Käsekuchen



Für den Mürbeteig:

300 g Mehl
150 g Butter
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Für die Käsemasse:

6 Eier
250 g Zucker
750 g Quark 20 % Fettgehalt
1/8 l Sauerrahm
1 Prise Salz
1 Zitrone
50 g Mondamin
80 g Rosinen
100 g Butter

Die Zutaten zum Mürbeteig zusammenkneten und eine Springform damit auslegen.

Für die Käsemasse die 6 Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Dann den Quark, Sauerrahm und das Salz zugeben. Anschließend den Saft und die abgeriebene Zitronenschale sowie das Mondamin, die Rosinen und die Butter unterrühren. Ganz zum Schluß die geschlagenen 6 Eiweiß dazugeben.

Nun wird die Masse auf den ungebackenen Mürbeteig gefüllt und bei 220 Grad etwa 40 Minuten gebacken. Dann den Kuchen herausnehmen und 10 Minuten stehen lassen. Wieder in den Ofen stellen und nochmals 10 Minuten backen.

Käsekuchen mit Sauerkirschen

Teig:
250 g Mehl
125 g Zucker
125 g Butter
1 Ei
1 P. Vanillinzucker
1/2 P. Backpulver

Aus diesen Zutaten einen Boden bereiten.

Belag:
50 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
1 kg Quark
1 P. Vanillinzucker
1/2 P. Backpulver
2 P. Soßenpulver
etwas Zitronenschale sowie den Saft einer Zitrone

Alles gut verrühren, auf den Boden füllen und etwa 1 Stunde backen. Den Kuchen im Ofen etwas abkühlen lassen.

Sauerkirschen abtropfen lassen und auf den erkalteten Kuchen legen. Den Kirschsaft mit Tortenguß andicken und auf die Kirschen geben, abkühlen lassen.
1 Becher Sahne steifschlagen und damit den Kuchen verzieren.

Krümelkuchen mit Quarkfüllung

Zutaten:

Teig:
500 g Mehl
250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 Ei
1 P. Backpulver

Füllung:
1 kg Quark (Topfen gut ausgepreßt)
1 P. Soßenpulver (Vanillegeschmack)
1 Ei
200 g Zucker
5 Tropfen Backöl Zitrone
50 g Rosinen

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten in die Rührschüssel geben und zu Streuseln verarbeiten. Die Hälfte der Streusel auf ein gefettetes Backblech geben, verteilen und auf dem Boden gut andrücken. An den Rändern 1 cm hochdrücken.

Für die Füllung die Zutaten verrühren, auf die Teigplatte geben und gleichmäßig verstreichen. Die restlichen Streusel darüberstreuen.

45 Minuten bei 200 Grad auf der mittleren Schiebeleiste backen.
Wird ein Umluftbackofen eingesetzt, bitte Herstelleranweisung beachten.

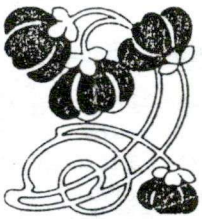
Quarkkuchen mit Baiserhaube

150 g Mehl
1 Teel. Backpulver
60 g Zucker
60 g Butter
1 Ei
evtl. abgeriebene Zitronenschale

Mürbeteig herstellen, Springform einfetten, 10-15 Minuten bei 200 Grad halb oder ganz gar backen.

---

625 g Magerquark
4 Eigelb
1 Vanillezucker
50 g Zucker
125 g Butter



Zutaten verrühren und auf den gebackenen Mürbeteigboden streichen.

---

4 Eiweiß steif schlagen, 125 g Zucker einrieseln lassen, diese Baisermasse auf die Quarkcreme streichen, mit Blattmandeln bestreuen und abbacken bei 175-200 Grad ca. 25-30 Minuten.

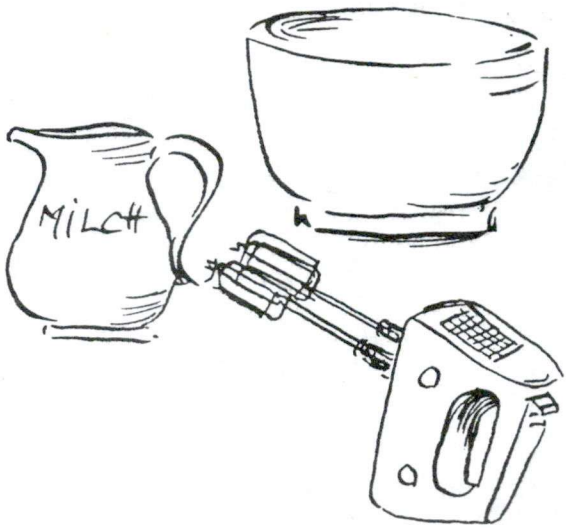
K r ü m e l k u c h e n

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
450 g Mehl
1 P. Backpulver
1 Ei
Obst nach Wahl

Zubereitung:
Zutaten der Reihe nach zu einem Knetteig verarbeiten, die Hälfte in die Backform geben. Einen Rand andrücken und das Obst auf dem Boden verteilen. Nun den restlichen Teig darübergeben.

Bei 175 Grad ca. 60 Minuten backen.

Viel Spaß und Glück!



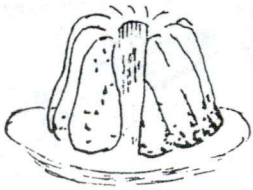
Rum-Rosinen-Gugelhupf

(Mikrowelle und Backofen)

Zutaten:
300 g Mehl
1 P. Backpulver
200 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
175 g Margarine
5 Eier
100 g geriebene Schokolade
125 g Rum-Rosinen
1 Dose Mandarinen

Zubereitung:
Alle Zutaten, ohne Rosinen und Mandarinen, zu einem Rührteig verarbeiten. Dann die Rosinen und Mandarinenspalten unterheben und den Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Glas-Gugelhupfform füllen.

200 Grad, MW 180 W, 25-30 Minuten



Wir backen Brot!

Bauernstuten

670 g Weizenmehl
330 g Roggenmehl
60 g Hefe
1 Eßl. Salz
1 Eßl. Zucker
50 g Schmalz
1/2 l Milch

Hefe mit etwas Zucker und lauwarmer Milch ansetzen. 15-20 Minuten gehen lassen. Die übrige Milch mit dem Schmalz erwärmen.
Zu dem Roggen- und Weizenmehl Salz, Zucker und die aufgegangene Hefe geben, dann die lauwarme Milch dazu. Mit der Hand oder dem Knethaken so lange bearbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Etwas Mehl durchkneten, so daß er nicht mehr klebt.

20 Minuten gehenlassen.

Ein Brot daraus formen und auf ein gefettetes Blech legen- Mit der Gabel mehrmals einstechen.

Nochmals 20 Minuten gehenlassen.
Dann etwa 45-60 Minuten bei 200 Grad backen.

Deftiges Weißbrot

» Brot mit Kartoffeln? « werden Sie fragen.
Aber es stimmt! Kartoffeln machen saftig und deftig.

Zutaten: für 2 Brote (30 Scheiben)
450-500 gr Weizenmehl Type 405 · 2 Teel. Zucker ·
0,1 Ltr. lauwarmes Wasser · 0,1 Ltr. Milch ·
1 Päck. Trockenhefe · 100 gr. Pellkartoffeln · 2 Eßl. Butter ·
2 Teel. Salz

Zubereitung: In einer großen Schüssel 100 gr Mehl, den Zucker, das lauwarme Wasser, die Milch und die Trockenhefe mischen. Mit Küchentuch bedeckt, an zugfreiem Ort, warm ca. 20 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Kartoffeln pellen und durch einen Durchschlag drücken. Die Butter langsam schmelzen, dann abkühlen lassen. · Den gegangenen Vorteig durchrühren, die Kartoffeln, das restliche Mehl, das Salz und zuletzt das Fett darunter mengen. Den Teig auf bemehltem Brett mindestens 10 Minuten kneten · Den Teig wieder an warm. Ort gehen lassen (1 Stunde). Den Teig zusammenschlagen, in 2 Stücke teilen und jeden Ballen kräftig durchkneten. Ein Blech fetten, die beiden Teigballen darauf setzen, zu je einem runden Laib von etwa 15cm Durchmesser drücken. Nochmals 40-50 Minuten gehen lassen. · Den Backofen auf 200°C (4) vorheizen. Die Brote auf der Mittelschiene einschieben und 30 Minuten backen lassen.

» Zubereitung: 2 Stunden 30 Minuten «
» Pro Scheibe: 75 kcal «

Nußtorte

Ergibt 16 Stücke:
4 Eier (getrennt)
200 g Zucker
Saft und Schale einer halben Zitrone
300 g geriebene Möhren
300 g geriebene Haselnüsse
60 g Mehl
1 Prise Salz
1 Teel. Backpulver
100 g helle Kuvertüre
Haselnüsse zum Garnieren.

Eigelb und Zucker schaumig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Nacheinander Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale, Möhren, Nüsse, Mehl, Salz und Backpulver unterrühren. Den steifgeschlagenen Eischnee unterziehen, Teig in eine gefettete Springform (24 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Gas 2) 50 Minuten backen. Wenn die Torte zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Auskühlen lassen, mit Kuvertüre bestreichen und mit ganzen Haselnüssen garnieren.

Schmandtorte

Zutaten:
- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 1/2 Pck. Backpulver

Aus diesen Zutaten einen Knetteig bereiten und in einer Springform ausrollen und den Rand sehr hoch ziehen.

Füllung: Aus 2 Pck. Vanillepudding, 1/2 l Milch und 150 g Zucker einen Pudding kochen. Unter den abgekühlten Pudding 3 Becher Schmand und eine kleine Dose Mandarinen heben.

Die Füllung auf dem Boden verteilen und bei 200 °
(mein Ofen Stufe 4-4,5)
90 Minuten backen (in der Form kalt werden lassen).

Zwiebacktorte

200 g Butter, 250 g Zucker (oder 1/2 Honig und 1/2 Zucker), 8 Eier, 250 g Zwieback, 4 EL Sahne, 1/2 Pck. Backpulver, 2 EL Rum

Butter, Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt. Der zerstoßene Zwieback wird mit der Sahne vermengt und in die Eigelbmasse gegeben. Rum, Backpulver und Eischnee unterrühren und in eine eingefettete Springform (26 cm Ø) füllen.

Bei 180 ^{o} 40 Minuten backen.

Mit Zuckerglasur bestreichen oder füllen.

a) mit Buttercrem: 1/4 l Milch, 50 g Zucker, 20 g Speisestärke, 250 g Butter
Aus Milch, Zucker und Speisestärke einen dicken Pudding kochen und abkühlen lassen. Der kalte Pudding wird Eßlöffelweise unter die Butter geschlagen.

b) mit Moccasahne: 1/2 l Sahne, 40 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 2 EL Pulverkaffee
Die Sahne steif schlagen, süßen und mit dem Pulverkaffee mischen.

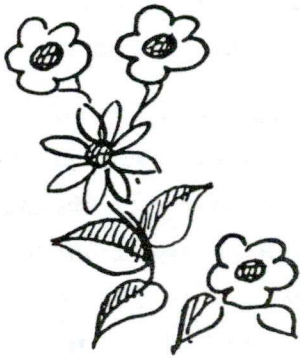
Die Torte zweimal durchschneiden, füllen und garnieren.

c) Die durchgeschnittene Torte dick mit Eierlikör bestreichen und das ganze mit Rum- oder Schokoladenguß bestreichen.

Schokoladen - Sahnetorte

Zutaten für den Teig:

75 g Butter
75 g Mehl
60 g Zucker
1-2 Teel. Kakao
1 Vanillinzucker
1 Teel. Backpulver
2 kleine oder 1 großes Ei
1 Prise Salz
etwas Milch



Zutaten für die Füllung:

3 Eier, getrennt
300 g Schokolade, bitter
1 Vanillinzucker
2 Eßl. heißes Wasser
2 Eßl. Cognac
1 Prise Salz
2 Becher Sahne

Einen Rührteig bereiten und ca. 45-50 Minuten backen. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen, Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit heißem Wasser und Vanillinzucker schaumig schlagen. Schokolade auflösen und etwas abkühlen lassen. Alles mit 2 Eßl. Cognac und 1 Prise Salz mischen.
Den ausgekühlten Teigboden wieder in die Form geben und die Masse darüber gießen. Dann in den Kühlschrank geben und mit Schokoladenraspel und Puderzucker garnieren.

Läßt sich gut einfrieren.

Saure - Sahne - Torte nach Großmutters Art

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl
1 gestr. Teel. Backpulver
250 g Zucker
1 Vanillinzucker
250 g Butter oder Margarine
1 Prise Salz
2 Eier
abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Zutaten für den Belag:
1 Eiweiß
45 g Mandelblättchen
1 Eßl. Zucker

Zutaten für die Füllung:
4 Blatt weiße Gelatine
2 Becher saure Sahne (je 200 g)
100 g Zucker
2 Vanillinzucker
abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone
1/4 l Sahne

Zubereitung:
Teigzutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Kalt stellen. Den Teig in 4 gleiche Stücke schneiden. Springformboden 26 cm Ø fetten. Ein Teigstück darauflegen, ausrollen. Im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Weitere zwei Böden backen.
Für den Belag Zutaten mischen und den vierten Boden vor dem Backen damit bestreichen.
(Backen 20-25 Minuten, 200 Grad, mittl. Schiene)

Für die Füllung saure Sahne, Zucker und Geschmackszutaten cremig rühren, eingeweichte, aufgelöste und abgekühlte Gelatine unterschlagen. Kalt stellen. Wenn die Creme anfängt zu gelieren, steifgeschlagene Sahne unterziehen.
Drei Böden damit bestreichen, aufeinandersetzen und zum Schluß den Mandelboden. - Drei Tage kühl stellen, dann anschneiden.

Mokka - Torte

Zutaten:

Teig:
- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Vanillinzucker
- 4 Eier
- 400 g Mehl
- 100 g Mandeln
- 1 P. Backpulver
- 200 g Mokkabohnen oder Schokoladenplätzchen

Guß:
1. 200-250 g Puderzucker
   2 EßL. Mokkalikör oder Rum
   2-3 TeeL. Pulverkaffee
   1-2 EßL. heißes Palmin

   oder

2. 200-250 g Puderzucker
   2-3 EßL. heißes Wasser
   3 TeeL. Pulverkaffee
   1-2 EßL. heißes Palmin

Garnitur: Mokkabohnen oder Schokoladenplätzchen oder halbe Mandeln oder Walnüsse

Zubereitung:

Fett, Zucker, Vanillinzucker und die Eier schaumig rühren. Mehl, Backpulver, die feingehackten Mandeln zum Teig geben und unterrühren. Unter die fertige Masse die Mokkabohnen oder Schokoladenplätzchen geben. Den Teig füllt man in eine gefettete, mit Pergamentpapier ausgelegte Springform (Rand nicht fetten) und gibt ihn in den Backofen.
50-60 Min., untere Schiebeleiste, 175-190 Grad, (Gasherd 3).
Nach dem Backen mit einem Messer den Rand lösen, den Kuchen stürzen und das Papier abziehen.
Den ausgekühlten Kuchen mit Guß versehen. Dazu den Puderzucker mit den Zutaten verrühren. Zum Schluß vorsichtig heißes Palmin zugeben. Der Guß muß ziemlich fest bleiben, die Torte überziehen und garnieren.
Vor dem Anschnitt 1-2 Tage stehenlassen.

Obsttorte

Zutaten:

180 g Butter oder Margarine
240 g Honig
3 Eigelb
1 Ei
320 g Vollkornweizenmehl
2 Teel. Backpulver
1 Teel. Zimt
500 g Kirschen, Äpfel, Blaubeeren oder anderes Obst für den Belag

Fett, Honig, Eigelb und das Ei schaumig rühren, Backpulver und Zimt unter das Mehl mischen und alles zu einem Rührteig verarbeiten.
Den Teig in eine gefettete Springform füllen und mit Obst belegen. Bei 200 Grad 40-50 Min. backen.

Für besondere Gelegenheiten backen Sie diese Obsttorte mit
Quark-Mandel-Guß:

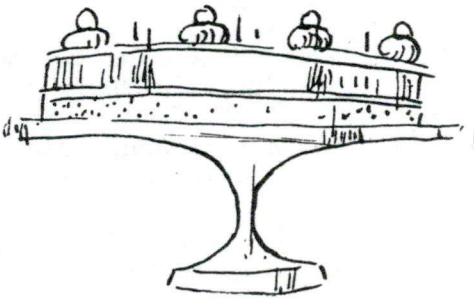
125 g Quark
50 g Butter
100 g Honig und
1 Ei
schaumig rühren.
Abgeriebene Schale einer Zitrone,
60 g Weizenmehl und
80 g gehackte Mandeln dazugeben.
Den Eischnee von 3 Eiweiß unterheben.

Den Obstkuchen ca. 30 Min. vorbacken, dann den Guß darauf verteilen und weitere 20 Min. bei 200 Grad fertigbacken.

Irish - Coffee - Torte

Zutaten:

1 fertiger Mürbeteig-Tortenboden



Füllung:
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 2 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1/4 l starker Kaffee
- 1 Gläschen Whisky
- 2 Eiweiß
- 1/4 l Sahne
- 1 P. Vanillinzucker
- Pulverkaffee oder Mokkabohnen

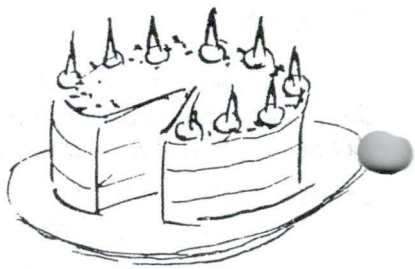
Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen. Eigelb und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen, Kaffee und Whisky zugeben, verrühren. Gelatine auflösen, die Temperatur mit einigen Löffeln Eimasse angleichen, dann alles miteinander verrühren und im Kühlschrank halbfest werden lassen. Sahne schlagen, mit Vanillinzucker abschmecken (etwas zum Verzieren zurücklassen), Eiweiß steifschlagen, beides unter die Creme heben. Einen Springformrand um den Tortenboden setzen, die Creme auf den Tortenboden füllen und im Kühlschrank schnittfest werden lassen. Den Rand lösen, die Torte mit Sahnetupfern, Pulverkaffee oder Mokkabohnen verzieren.

Weincremetorte

1 Obsttortenboden

900 g Birnen
1/2 l Weißwein
100 g Zucker
1 kleine Zimtstange
2 Eigelb
1/8 l heiße Milch
8 Blatt weiße Gelatine
1/4 l Schlagsahne
30 g Kokosraspel
2 Eßlöffel geh. Pistazien



Birnen schälen und halbieren. 1/4 l Wein mit 1/8 l Wasser, 50 g Zucker und der Zimtstange aufkochen, Birnen einlegen und 5-7 Minuten kochen. Abtropfen lassen. Eigelb mit restl. Zucker cremig rühren, nach und nach Milch darunterrühren und die Masse unter Rühren dicklich werden lassen.

Gelatine einweichen, ausdrücken und im restl., leicht erhitzten Wein auflösen. Unter die Eicreme rühren und abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen, die Hälfte darunterziehen. Kokosraspel auf den Tortenboden streuen, Weincreme darauf füllen, glatt streichen und im Kühlschrank fest werden lassen. Mit Birnen belegen.
Eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
Restl. Sahne zwischen den Birnen verteilen und Pistazien darüberstreuen.

Kartoffeltorte

6 Eier (ganz)
200 g Zucker
1 Vanillinzucker
200 g Mehl

Die ganzen Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Das Mehl ohne Backpulver zugeben und bei mittl. Hitze backen (200 Grad).

Creme: 250 g Butter
150 g Zucker
1 Vanillinzucker
250 g Milch (1/4 l)
2 Eier
3-4 EßL. Rum

Eier, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren, die Milch und 30 g Butter zugeben. Das Ganze in einem Topf zum Kochen bringen (brennt leicht an!). Die Masse abkühlen lassen. Die restlichen 220 g Butter gut schaumig rühren und die abgekühlte Masse löffelweise unter die schaumig gerührte Butter rühren. Dann den Rum zugeben.
Von dem Biskuit 1/3 für den Boden abschneiden, den Boden mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Die restlichen 2/3 von dem Biskuit in ungefähr 1 cm große Würfel schneiden und unter die Creme mischen. Die Masse auf den Boden geben und zur Mittel kugelförmig oder kuppelförmig anhäufen und mit Schokoladenglasur überziehen.

Rum - Bombe

Zutaten:

6 Eier
160 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
250 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
6 Eßlöffel Wasser
3/4 Glas Marmelade zum Füllen

Zubereitung:

6 Eiweiß steif schlagen und den Zucker unterheben. Das Eigelb mit dem Wasser verquirlen und dazugeben. Anschließend wird das Ganze mit dem Vanillinzucker, dem Mehl und dem Backpulver verrührt und im vorgeheizten Backofen bei schwacher Hitze ca. 30-35 Minuten gebacken.

Füllung:

275 g Butter
75 g Margarine
175-200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1/2 l Milch
4 Eier
6 Eßlöffel Rum
1 Tafel Schokolade
1 Stück Palmin

Zubereitung:

Creme: Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, Vanillinzucker, Milch und Margarine dazugeben. Das Ganze zum Kochen bringen und über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen (Vorsicht, es brennt schnell an).
Die Butter sahnig rühren, mit der abgekühlten Masse löffelweise vermengen und zuletzt

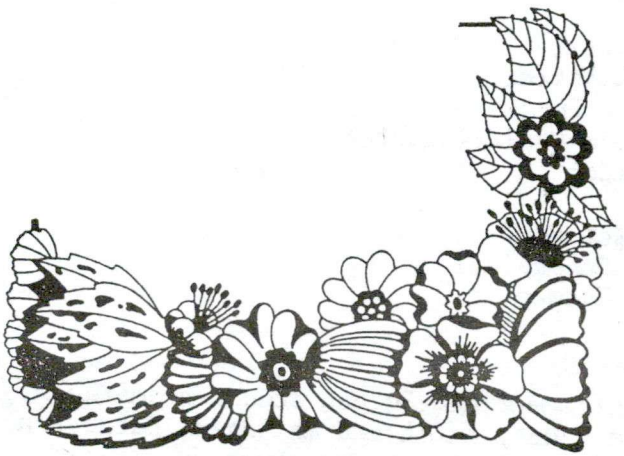
den Rum dazugeben.

Von dem Bisquitboden eine 1 1/2-2 cm dicke Schicht schneiden. Den Rest würfeln und mit der Creme vermengen (leicht durchheben). Den 1 1/2 - 2 cm dicken Boden mit dieser Masse belegen, zur Mitte kugelförmig (spitz). Im Kühlschrank erkalten lassen.

Für den Guß:

Die Schokolade mit dem Palmin auflösen, den Kuchen dann bestreichen und zur Verfeinerung mit Nüssen oder gehackten Mandeln bestreuen.

(Schmeckt gut, ist aber sehr mächtig).



Feine Eistorte

Teig:

2 Eigelb
2 Eßl. Wasser
5o g Zucker
1 P. Vanillinzucker
2 Eiweiß
5o g Speisestärke

Füllung:

4 Eigelb
1 P. Vanillinzucker
18o g Zucker
2 Eßl. Rum
1/2 l Schlagsahne
2 P. Sahnesteif
4 Eiweiß
1 Tafel bittere Schokolade

Herstellung:
Das Eigelb mit Wasser und Zucker gut schaumig rühren. Den steifgeschlagenen Eischnee auf die Eicreme geben. Speisestärke übersieben und alles vorsichtig unterheben. Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte und gefettete Springform geben und bei 18o-2oo Grad 15-2o Minuten backen.

Füllung:
Für die Füllung das Eigelb mit Zucker, Vanillinzucker und Rum schaumig rühren. Die Sahne nach Vorschrift mit Sahnesteif zubereiten. Mit dem steifgeschlagenen Eischnee und der geriebenen Schokolade vorsichtig unter die Eicreme heben. Den mit Pergamentpapier ausgelegten Springformrand um den ausgekühlten Tortenboden legen. Die Füllung in den Springformrand geben und in einem Tiefkühlfach 2-3 Stunden gefrieren lassen. Die Torte vor dem Servieren mit Schokoladenstreusel oder Schokoladenraspel garnieren.

b.w.

Die Füllung kann auch der Jahreszeit entsprechend mit Früchten, die man püriert, abgewandelt werden.

Geben Sie statt Schokolade 2 Teel. Kaffeepulver in die Creme, so haben Sie einen Mokka-Geschmack.

Birnentorte

Zutaten:

5 mittelgroße Birnen
1/8 l Weißwein
1 Teelöffel Zimt
150 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
300 g Mehl
1 P. Backpulver
6 Eßlöffel Milch
1 geh. Eßlöffel Kakao
4 Eßlöffel zarte Haferflocken
1 Eßlöffel Rum
1 Messerspitze Muskat
100 g Halbbitterschokolade
etwas Fett
2 Eßlöffel Puderzucker

Zubereitung:

Birnenhälften in Wein und Zimt 5 Minuten im geschlossenen Topf garen. Birnen abtropfen lassen.
Fett und Zucker schaumig rühren und nacheinander die Eier daruntergeben. Mehl, Backpulver, Milch, Kakao, Haferflocken, Rum und restl. Zimt dazu, Schokolade zerbröckeln und mit dem Schneebesen unter den Teig heben.

Eine kleine Springform ausfetten und 2/3 der Masse in die Form geben. Birnenhälften mit der Wölbung nach unten legen, restlichen Teig darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 1 Stunde backen, den Kuchen abkühlen lassen und zum Schluß mit Puderzucker bestreuen.

Birnen - Brombeertorte

Einen Biskuitboden (aus 5 Eiern)

Für Füllung und Belag:

2 kg reife, nicht zu große Birnen
4 Eßl. Zitronensaft
2 Vanilleschoten
1/2 l trockener Weißwein
100 g Zucker
300 g Brombeerkonfitüre
6 Blatt weiße Gelatine
8 Eßl. Birnengeist
1/2 l Schlagsahne

Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen; mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
Wein mit Zucker und ausgekratztem Vanillemark aufkochen; Birnen darin 5-7 Minuten dünsten. Im Sud erkalten lassen.

Biskuitboden einmal durchschneiden. Den unteren Teil mit 150 g Brombeerkonfitüre bestreichen. 14 schöne Birnenviertel beiseite legen, die übrigen dicht an dicht auf die Brombeerkonfitüre legen. Die restlichen Birnen mit 1/8 l Birnensud pürieren. Mit Birnengeist und Zitronensaft abschmecken. Aufgelöste Gelatine dazugeben. Kühl stellen und halbfest werden lassen.
3/8 l Sahne steifschlagen und das Birnenpüree unterheben. Diese Creme auf die Torte geben. Den zweiten Boden auflegen. 1/8 l Birnensud mit dem restlichen Birnengeist verrühren; den Biskuit damit tränken. Die Torte mit Sahne bestreichen. Mit den 14 Birnenvierteln garnieren. Restliche Brombeerkonfitüre kreisförmig in die Mitte streichen.

Maracujatorte

Zutaten:

125 g Butter
125 g Zucker
1 Vanillinzucker
Salz
125 g Mehl
25 g Mondamin
3 Teelöffel Backpulver

Aus den Zutaten einen Rührteig bereiten.

Füllung:

1 Paket Quark-Sahne-Tortenhilfe
450 ml Maracujasaft
3 EßL. Orangensaft
500 g Kefir
400 g Schlagsahne

Tortenhilfe, Maracujasaft, Orangensaft und Kefir nach Vorschrift zubereiten, mit dieser Füllung den geteilten Boden füllen.
Mit Sahne bestreichen und garnieren.

Kiwitorte

125 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Zitronenschale
3 Eier
200 g Mehl
2 Teel. Backpulver
2 Eßlöffel Sahne

Aus diesen Zutaten einen Rührteig herstellen und 4 Böden davon backen.

1. Füllung:
6 Kiwis
gut 3/8 l Wein
2 Eßlöffel Waldmeister-Sirup
150 g Zucker
2 P. Tortenguß klar

2. Füllung:
1/4 l süße Sahne
1 Vanillinzucker
20 g Zucker
1 Sahnesteif

Zubereitung:

Kiwis schälen und würfeln. Wein, Waldmeistersirup, Zucker und Zitronensaft aufkochen und mit dem Tortenguß andicken. Kiwistückchen unterheben und abkühlen lassen.
Damit die Böden füllen.
Jeweils mit einem Boden bedecken.
Die Sahne schlagen und auf den Fruchtboden geben. Den anderen Boden aufsetzen.
Einen Guß herstellen aus Wein, Zucker, Waldmeistersirup und Tortenguß. Über den Kuchen geben, mit Sahne und Kiwi garnieren.

"Schnelle" Aprikosentorte mit Nußteig

Zutaten:

125 g Butter
125 g Zucker
abgeriebene Zitronenschale
3 Eier
100 g Mehl
50 g Stärkemehl
2 Teelöffel Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse
1 Dose Aprikosen

Zubereitung:

Einen Rührteig herstellen und in eine nur am Boden gefettete Springform füllen, gleichmäßig mit den Aprikosen belegen und abbacken.
Untere Schiene 180-200 Grad, 30-40 Minuten, 5-10 Minuten Nachhitze.
Erkaltet mit Puderzucker bestreuen.

Erdbeer-Joghurt-Torte

1. Boden (Mürbeteig):

125 g Mehl
25 g Zucker
1 Vanillinzucker
1 Messerspitze Backpulver
75 g Butter

2. Boden (Biskuit):

2 Eier
100 g Zucker
40 g Mehl
40 g Mondamin
1 Messerspitze Backpulver

Diese beiden Böden mit einer Marmelade zusammensetzen und mit frischen Erdbeeren belegen.
Den Rand einer Springform nehmen und um diese Böden setzen.

Joghurt-Masse:

500 g gemixte Erdbeeren
60 g Zucker
2 Vanillinzucker
3 Becher Magerjoghurt
10 Blatt Gelatine (weiß)

Die Masse auf die Böden geben und im Kühlschrank erstarren lassen.
Die Torte mit Sahnetupfern und Erdbeeren garnieren.

Rhabarbertorte

175 g Mehl
330 g Zucker
20 g Kokosraspeln
75 g Sanella
2 Eier -getrennt-
25 g Stärkemehl
1 Eßl. rote Konfitüre
750 g Rhabarber
abgeriebene Zitronenschale
je 5 Blatt rote und weiße Gelatine
1/2 l Sahne
1 P. Vanillinzucker
1/2 P. Sahnesteif

125 g Mehl, 40 g Zucker, Kokosraspeln und Sanella zum Teig verarbeiten. Boden einer Springform damit belegen und 10 Minuten backen.
Eigelb mit 2 Eßl. Wasser und 65 g Zucker schaumig schlagen. Eiweiß zu Schnee schlagen, auf das Eigelb geben. 50 g Mehl und Stärkemehl unterziehen.
Konfitüre mit 1 Eßl. Wasser verrühren und auf den heißen Boden streichen. Biskuitmasse darauf verteilen und 10 Min. backen.
Rhabarber mit Zitronenschale und 200 g Zucker zu Kompott kochen. 3/4 l davon in eine Schüssel geben. Gelatine darin auflösen. 3/8 l Sahne schlagen, mit Vanillinzucker und Zucker süßen. Unter die halbsteife Rhabarbermasse heben.
Tortenboden mit einem Rand umstellen, Rhabarbersahne darauf verteilen.

Pfirsichtorte

Zutaten:

Teig: 250 g Mehl
1 gestr. Teel. Backpulver
125 g Zucker
1 Vanillinzucker
1 Ei
125 g Margarine

Belag: 150 g abgezogene gemahlene Mandeln
100 g Zucker
1/8 l süße Sahne (knapp)
1 Ei
750 g Pfirsiche
50 g Mandeln

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig mit den Knethaken des Handrührgerätes einen Mürbeteig herstellen. Teig im Kühlschrank etwas ruhen lassen.
Den Boden einer Springform damit auslegen und den Rand leicht hochdrücken.
Für den Belag Mandeln, Zucker, Sahne und Ei vermischen. Die Mandelmasse auf den Teigboden streichen. Die entsteinten, halbierten Pfirsiche so daraufllegen, daß die Innenfläche nach oben zeigt. In die Öffnung eine geschälte Mandel legen.
Statt Pfirsiche kann man auch Aprikosen, Sauerkirchen oder Stachelbeeren nehmen.

40-50 Minuten bei 200 Grad (Gasherd 3-4) auf der 1. Schiene von unten backen.

Der Kuchen kann auch auf dem Blech gebacken werden. Dann von allem die doppelte Menge nehmen.

Stachelbeertorte

Zutaten zum Teig:
2 Eiweiß
2 Eßl. Wasser
100 g Zucker
1 Vanillinzucker
2 Eigelb
40 g Mondamin
40 g Mehl
1 gestr. Teel. Backpulver

Zutaten zur Creme:
250 g weichgekochte, abgetropfte Stachelbeeren
100 g Zucker
30 g Mondamin
3 Blatt weiße Gelatine
1/4 l Sahne

Zubereitung:
Eiweiß und kaltes Wasser sehr steif schlagen, Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen und kurz unterschlagen. Eigelb unterziehen. Mondamin und Mehl sowie Backpulver mischen und leicht darunterheben. Teig in eine am Boden gefettete Springform füllen und etwa 25 Minuten bei guter Mittelhitze (180-200 Grad) backen. Torte herausnehmen, auskühlen lassen und den mit Pergamentpapier ausgelegten Springformrand wieder um die Torte legen.
Für die Creme die Beeren pürieren und mit Stachelbeersaft zu 3/8 l auffüllen. Zucker und Vanillinzucker dazugeben. Mondamin in wenig kaltem Wasser anrühren, unter Rühren dazugießen und kurz kochen lassen. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine in die heiße Masse geben, einrühren und erkalten lassen. Die Hälfte der steifen Sahne unterziehen. Die Stachelbeercreme gleichmäßig auf den Tortenboden streichen und steif werden lassen. Torte mit restlicher Sahne und mit Beeren garnieren.

Zitronenkuchen

350 g Margarine
350 g Zucker
1 P Vanillezucker
6 Eier
abgeriebene Schale von 2 Zitronen
350 g Mehl
3 gestr. Teelöffel Backpulver

Einen Rührteig bereiten, den Kuchen bei 175-200 Grad ca. 20 Minuten backen lassen.

Den erkalteten Kuchen mit Guß bestreichen, dazu 200 g Puderzucker mit etwa 4 Eßlöffel Zitronensaft glattrühren.

Quark-Schichttorte

Teig:

250 g Butter
250 g Zucker
1 Vanillinzucker
5 Eier
250 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver

Einen Rührteig herstellen und den erkalteten Boden 3 x durchschneiden.

Füllung:

500 g Sahnequark mit 3 EßL. Zitronensaft verrühren
1/2 l Sahne mit 50 g Zucker und 2 Sahnesteif schlagen
und unter die Quarkmasse heben.

Johannisbeergelee.

Jeden Boden dünn mit Johannisbeergelee bestreichen und dann die Füllung darübergeben. Den zusammengesetzten Kuchen mit der Quarkmasse bestreichen und mit Schokoladenraspeln verzieren.

Streusel - Quarktorte

Zutaten:

Streusel: 250 g Mehl
125 g Zucker
1 Eigelb
Saft von 1 Zitrone
125 g Butter
1/2 P. Backpulver
1 P. Vanillinzucker

Füllung: 125 g Butter
250 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
5 Eigelb
1 Eßl. Grieß
Saft und Schale einer Zitrone
1 kg Magerquark
5 Eiweiß

Zubereitung:

Streuselzutaten mit den Knethaken des elektr. Handrührgerätes verkneten, zum Schluß den Teig mit den Fingern zu gleichmäßig großen Streuseln verarbeiten.
Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eigelb mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen, Grieß, Zitrone und Quark dazurühren. Zum Schluß sehr steif geschlagenes Eiweiß unterheben.
Den Boden einer Springform ausfetten, ein Drittel der Streusel darauf verteilen, darüber Quarkmasse streichen, mit restlichen Streuseln bedecken.
Backen bei 200 Grad, 60-70 Min., untere Schiebeleiste, Umluftbackofen 175 Grad.
Tip: Wenn der Quark sehr frisch, d.h. sehr feucht ist, sollte man ihn in einem Tuch etwas ausdrücken.

Apfeltorte aus der Normandie

Teig:
200 g Mehl
1 Messersp. Salz
200 g Butter
1 dl Wasser

Füllung:
1 kg Äpfel
2 Eßl. Zucker
50 g Butter

Mehl und Salz in eine Schüssel schütten, die weiche Butter mit den Fingerspitzen rasch darunterkneten. Wasser hinzufügen.
Teig 1-2 Stunden kühl stellen.

Die Äpfel geschält in dünne Scheiben schneiden.

Tortenform fetten, den Teig ausrollen und in die Form legen. Mit Zucker und einigen Butterflöckchen bestreuen. Die Apfelscheiben sehr eng daraufstecken. Nochmals mit Zucker und Butter bestreuen. Backen bei 200-230 Grad, 35 Minuten.

Schweizer Möhrentorte

Zutaten:

200 g Möhren
3 große Eier
125 g Zucker
125 g sehr fein gehackte Haselnüsse
2 Teel. fein geriebene Zitronenschale
50 g Mehl
1/2 Teel. Backpulver

Zubereitung:

Eiweiß sehr steif schlagen. Die vorbereiteten Möhren fein raspeln. Eigelb mit Zucker cremig rühren. Möhren, Haselnüsse und Zitronenschale hinzugeben. Mehl mit dem Backpulver mischen und dazu geben. Eiweiß vorsichtig unter den Teig ziehen.

Den Teig in eine mit Papier ausgelegte Kastenform streichen.

Backen bei 180 Grad (Gas 2) 40-45 Minuten auf der unteren Schiebeleiste.
Beim Umluftherd 25-30 Grad niedriger einstellen oder die genaue Anweisung des Herstellers beachten.

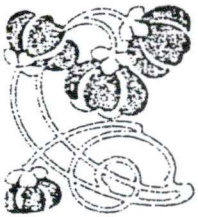
Nußkuchen

(auch für Diabetiker geeignet)

250 g Zucker
(evtl. 250 g Diabetiker-Süße
250 g Fett
4 Eier
250 g Mehl
1 Backpulver
180 g gem. Haselnüsse
6 Teel. Kakao

Die Zutaten der Reihenfolge nach zu einem Rührteig verarbeiten und in eine gefettete Kastenform geben.

Bei 200 Grad ca. 1 Stunde backen



Eistorte

1. 4 Becher Sahne ohne Zucker schlagen.
2. 2 Tafeln Zartbitter-Schokolade raspeln und unter die Sahne rühren.
3. 1 Baiser-Boden oder 10 Einzelstücke zerbröckeln und untermengen.
4. 2 EßL. Rum zufügen.

Springform mit Alufolie auslegen, Masse einfüllen und mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
Mit heißem Messer schneiden.

Himmelstorte

Teig: 250 gr. Butter
abger. Schale einer Zitrone
250 gr. Zucker
3 Eier
100 gr. Mondamin
225 gr. Mehl
1/2 gestr. Teelöffel Salz

Creme: 250 gr. Butter
ausgesch. Mark einer Vanilleschote
125,- Puderzucker
3 Eigelb

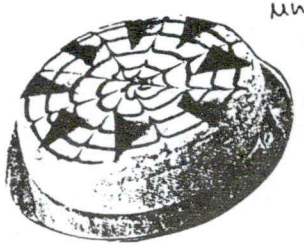
Füllung:
450 gr. Johannisbeergelee

weißer Guss:
150 gr. Puderzucker
3 Epl. Zitronensaft

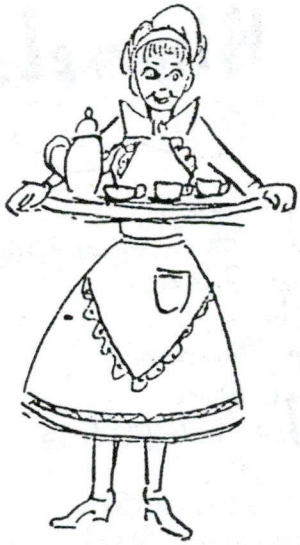
roter Guss:
1 Blatt rote Gelatine
2 Epl. Wasser
75 gr. Puderzucker

» je Boden 8-10 Minuten auf 200°C / 3 «

Weiches Fett in eine hohe Schüssel geben. Zitronenschale, Zucker, Eier, Mondamin, Mehl u. Salz mit einem Handrührgerät auf der höchsten Stufe verrühren; etwa 2 Minuten. • Jeweils etwa 2 Eßlöffel Teig auf den gut gefetteten, bemehlten Boden einer Springform (26cm ø) dünn verstreichen und im vorgeheizten Backofen backen. • Nach dem Backen die Kuchenplatte auf einen Rost geben und erkalten lassen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist. Für die Creme Fett schaumig rühren, Vanillemark und Puderzucker darunterrühren, nach und nach die Eigelb hinzufügen. Den ersten Boden mit Creme, die nächsten Böden jeweils von unten mit Gelee und von oben mit Creme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Den Rand der Torte mit Creme, die Oberfläche mit weißem Guß bestreichen und mit rotem Guß ein Muster auf die Torte spritzen. • Für den weißen Guß Puderzucker und Zitronensaft glattrühren. Für den roten Guß Gelatine in Wasser auflösen, Puderzucker hinzugeben und alles glattrühren.



Tiroler Mohntorte



Zutaten:

140 g Puderzucker
7 Eigelb
6 Eiweiß
70 g gemahlener Mohn
70 g gemahlene Mandeln
etwas Zimt, gemahlene Nelken
abgeriebene Zitronenschale

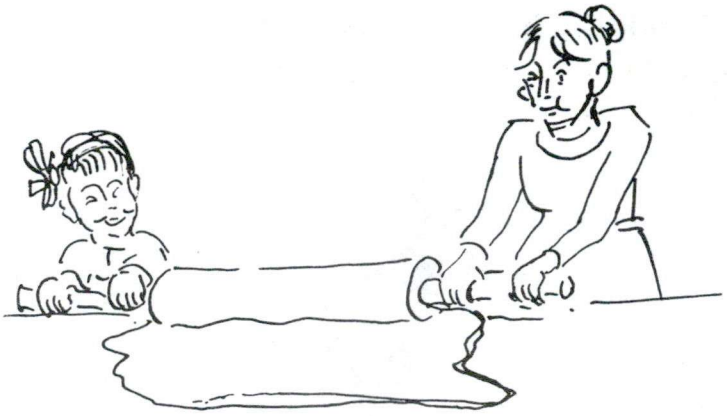
Zubereitung:

Puderzucker und Eigelb sehr schaumig rühren, Eiweiß schlagen und mit den übrigen Zutaten vorsichtig unter die Schaummasse heben.
Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgesiebte Springform füllen und bei mäßiger Hitze eine knappe Stunde backen.
Die fertige Torte nicht aus der Form nehmen, sondern im Blech auf eine Platte stürzen und eine Nacht ziehen lassen, danach mit Puderzucker bestreuen.
Mit gesüßter und mit etwas Rum gewürzter Schlagsahne servieren.

Blätterteigschnitten

Für 1o Schnitten:
1 Paket Blätterteigscheiben (tiefgekühlt 3oo g)
1 Eigelb
2oo g Nuß-Nougat-Creme
1 Dose Aprikosenhälften (25o g Fruchteinwaage)
0,2 l süße Sahne
1-2 Eßl. Rum
3 Eßl. Nuß-Nougat-Creme

Aufgetaute Blätterteigscheiben halbieren, mit Eigelb bestreichen und 15 Minuten bei 225 Grad (Gas 4) backen.
Blätterteig auskühlen lassen, waagerecht durchschneiden. Die unteren Teighälften mit Nuß-Nougat-Creme bestreichen, die abgetropften Aprikosen auflegen.
Die steifgeschlagene, mit Rum abgeschmeckte Sahne darauf verteilen, Teigdeckel aufsetzen und mit flüssiger Nuß-Nougat-Creme verzieren.
Kurz kühlen, dann gleich servieren.



Rumtörtchen

Zutaten: 300 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
150 g Butter oder Margarine

Füllung: Marmelade oder Konfitüre
Guß: 125 g Puderzucker
1 Fl. Rum-Aroma
1 - 1 1/2 EL heißes Wasser

Mürbeteig aus den Zutaten herstellen. Der Teig wird dünn ausgerollt. Runde Plätzchen ausstechen, auf ein Backblech legen und goldgelb backen.
Backzeit: 10 - 15 Minuten

Nach dem Erkalten je 2 Plätzchen mit Marmelade zusammensetzen und die Oberseite mit Guß bestreichen.

Schlemmer-Windbeutel mit Erdbeeren

Zutaten:
- 40 g Butter
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 3 Eier
- 500 g Erdbeeren
- 1/4 l Schlagsahne
- 80 g Zucker
- 6 cl. Cointreau
- 3 El. Puderzucker

Dei ersten 3 Zutaten mit 1/8 l Wasser aufkochen, Mehl sieben, hinzufügen, während des Kochens so lange rühren bis sich ein Kloß gebildet hat, der sich vom Topfboden löst. Kloß in eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen, Eier nach und nach darunterrühren. Teig in den Spritzbeutel füllen, durch die Sterntülle Häufchen aufs Blech spritzen. Bei 230° 15 - 20 Minuten backen.
Zwei Drittel der Erdbeeren in die unteren Hälften füllen, etwas Zucker darüber, mit Cointreau beträufeln, Sahne mit restlichen Zucker steifschlagen, über die Erdbeeren verteilen, mit restlichen Erdbeeren garnieren. Windbeuteldeckel aufsetzen und mit Puderzucker besieben.

Rumschnitten

Teig:

250 g Margarine
200 g Zucker
250 g Mehl
4 Eier
1 P. Vanillinzucker
2 Teel. Backpulver
1/2 Tasse Milch mit 1 Spritzer Essig

Belag:

Buttercreme aus
1 P. Vanillepudding, 1/2 l Milch und
250 g Butter

1 Doppelpackung Butterkeks
etwas 54 %iger Rum

Schokoladenguß

Zubereitung:

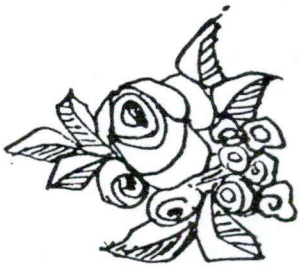
Backblech mit Alufolie auslegen, den sehr weichen Teig damit bestreichen. Bei 200 Grad ca. 15-20 Min. hellgelb backen.
Nach dem Herausnehmen den Kuchen auf ein anderes leeres Backblech stürzen, Alufolie abziehen.

Nach dem Erkalten die Buttercreme über den Teig streichen.

Rum auf einen flachen Teller geben, die Butterkekse nach und nach einmal darin wenden und sofort auf die Creme legen.

Am Schluß mit dem Schokoladenguß bestreichen, kaltstellen.

Windbeutel



Zutaten:
1/4 l Wasser
40 g Margarine
150 g Mehl
4-5 Eier (je nach Größe)
1 gestr. Teel. Backpulver
evtl. 1 Vanillinzucker

Zubereitung:
Wasser und Fett zum Kochen bringen, Topf von der Platte nehmen, das gesiebte Mehl hineinschütten und zu einem Kloß verrühren. So lange rühren, bis sich der Kloß vom Topfboden löst.
Den Teig in eine Schüssel geben und unter die Masse ein Ei schlagen. Die übrigen Eier nach und nach dazugeben, bis eine glänzende Masse entsteht, die schwer reißend vom Löffel fällt. In den kalten Teig das Backpulver geben.

Mit 2 Teelöffeln Häufchen auf ein bemehltes Backblech setzen.

30-45 Minuten bei 225 Grad auf der mittleren Schiebeleiste backen.

Nach dem Backen die Windbeutel sofort aufschneiden und nach dem Erkalten mit Obst und Sahne füllen. Mit Puderzucker überstäuben.

Ingwer - Charlotte

Zutaten:

4 Eigelb
80 g Zucker
2 EßL. Ingwersirup
1 EßL. Wasser
3 EßL. feingehackter Ingwer
7 Blatt weiße Gelatine
4 Eiweiß
20 g Zucker
1/8 l Sahne

Garnitur:
1/8 l Sahne
Schokoladentäfelchen

Zubereitung:

Eigelb, Zucker, Wasser und Ingwersirup schaumig schlagen, die aufgelöste Gelatine und den feingehackten Ingwer zugeben. Die Masse kaltstellen.
Eiweiß steif schlagen und Zucker unterheben, Sahne schlagen und beides unter die dicklich gewordene Eigelbmasse ziehen.
Die Masse in eine flache, leicht ausgeölte runde Form(Ø ca. 14 cm) füllen, erstarren lassen, vorsichtig stürzen und den Rand mit Schokoladentäfelchen und Sahne garnieren.

Mohnstriezel

1/2 Pfund gemahlener Mohn (evtl. in der elektrischen Kaffeemühle mahlen)
5 altbackene Brötchen
1 Liter Milch
1/4 Pfund Zucker
1/4 Pfund Rosinen
1/4 Pfund Mandeln (kleingeschnitten, vorher überbrüht und abgezogen)
1/2 Vanillestange
1 Prise Salz

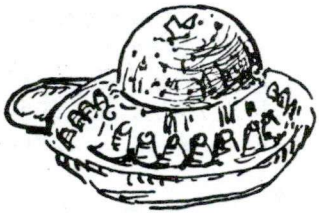
Milch wird mit Zucker und halber Vanillestange gekocht. Die Brötchen werden erst in Scheiben und dann in kleine Würfel geschnitten.

Gemahlener Mohn, Rosinen, Mandeln, Salz und geschnittene Brötchen werden mit der heißen, abgekochten Milch übergossen - alles ziehen lassen, bis die Masse abgekühlt ist und dann in den Kühlschrank stellen.
(Hält sich viele Tage frisch).

Biskuitrolle mit Zitronensahne

Zutaten:

Teig:
4 Eiweiß
4 Eßl. kaltes Wasser
150 g Zucker
4 Eigelb
60 g Mehl
60 g Mondamin
1 Teel. Backpulver



Füllung:
1/2 l Sahne
Saft von 2 Zitronen
Schale einer ungespritzten Zitrone
100 g Zucker (nach Geschmack)
evtl. ein paar Tropfen Zitronenaroma
1 Tropfen Angostura
5 Blatt weiße Gelatine

Zubereitung:

Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu steifem Schnee schlagen, dann Zucker nach und nach einrieseln lassen, Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Mondamin und Backpulver nur unterheben. Den Teig auf ein mit gefettetem Pergamentpapier belegtes Backblech streichen und backen (225 Grad, 15-18 Min., mittl. Schiebeleiste, Umluftbackofen 170-180 Grad).

Die gebackene Platte auf ein schwach gefeuchtetes Geschirrtuch stürzen, Papier sofort abziehen, mit einem feuchten Tuch bedecken und darin auskühlen lassen.
Sahne sehr steif schlagen, aufgelöste Gelatine mit Zitronensaft vermischen, unter die Sahne rühren, abschmecken und etwas fest werden lassen.
Die Biskuitplatte mit der Füllung bestreichen und aufrollen.

Himbeerschnitten

Zutaten für den Teig:

200 g Mehl
1 Ei
2 Eigelb
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker

Zutaten für die Makronenmasse:

2 Eiweiß
100 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
70 g geriebene Haselnüsse
70 g geriebene Mandeln
3 Tropfen Bittermandelöl
150 g Himbeerkonfitüre
30 g gehackte Mandeln

Zutaten für den Guß:

75 g Puderzucker
1-2 Eßl. Rum

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten rasch einen glatten Mürbeteig kneten. Den Teig auf ein ungefettetes Backblech geben und gleichmäßig ausrollen, In den vorgeheizten Backofen geben und bei 200 Grad (Gas Stufe 3) 10 Min. backen. Den Boden herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Das Eiweiß sehr steif schlagen. Zucker und Vanillinzucker langsam einrieseln lassen. Geriebene Mandeln und Haselnüsse und das Bittermandelöl unterheben.

Die Himbeerkonfitüre auf dem vorgebackenen Mürbeteig verstreichen. Die Makronenmasse darauf verteilen und mit den gehackten

b.w.

Mandeln bestreuen. Das Backblech wieder in den Ofen schieben und weitere 15 Min. bei 200 Grad (Gas Stufe 3) backen.

Den Kuchen etwas abkühlen lassen.

Puderzucker und Rum zu einem glatten Guß verrühren. Den Guß auf dem noch warmen Kuchen verstreichen.

Waffeln

1. Einfache Waffeln

Zutaten:
250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
2 Eier
geriebene Schale einer Zitrone oder
1 Fl. Zitronenaroma
1 P. Vanillinzucker
450 ccm Wasser
500 g Mehl
1 P. Backpulver

Zubereitung:
Butter, Zucker und die ganzen Eier (keinen Eischnee) sahnig rühren, nach und nach die anderen Zutaten hinzugeben. Der Teig muß etwas dickflüssig und gut verarbeitet sein.

2. Feine Waffeln für den Sonntagstisch

Zutaten:
250 g Butter
200 g Zucker
6 Eier
1 P. Vanillinzucker
1 Eßl. Rum
125 g fein geriebene Mandeln
350 g Mehl
100 ccm Wasser (wenn nötig)
abgeriebene Zitronenschale oder
1 Fl. Zitronenaroma
1/2 P. Backpulver

Zubereitung:
Butter, Zucker und Vanillinzucker sahnig rühren. Nacheinander die Eier hinzufügen. Abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und die Flüssigkeit hinzufügen. Zuletzt den Rum. Sie können auch statt der ganzen Eier

b.w.

zunächst nur die Eidotter zufügen und zum Schluß den steifen Eischnee unterheben. Der Teig muß etwas dickflüssig sein, jedoch gut vom Löffel fließen.

3. Münsterländer Waffeln

Zutaten:
200 g Butter
165 g Zucker
4 Eier
350 g Mehl
1 P. Vanillinzucker
1/2 P. Backpulver
125 ccm Wasser (keine Milch!)
1 Eßl. Arrak

Zubereitung: wie feine Waffeln

4. Westfälische Waffeln

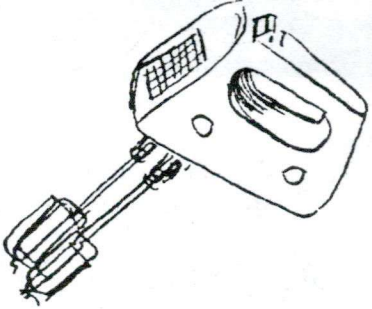
Zutaten:
200 g Butter oder Margarine
75 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
3-4 Eier
150 g Mehl
1 Teel. Backpulver
1 P. Nüsse oder Mandeln gerieben o. gehackt
1 Eßl. Rum

Zubereitung: wie feine Waffeln

5. Schwäbische Waffeln

Zutaten:
250 g Butter oder Margarine
60 g Zucker
200 g Mehl
8 Eier
1-2 P. Vanillinzucker
8 Eßl. Sahne

Zubereitung: wie feine Waffeln



6. Rheinische Zimtwaffeln

Zutaten:
125 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
350 g Mehl
1-2 Teel. Zimt (nach Geschmack)
1 Pr. Nelken (gemahlen)
geriebene Schale einer Zitrone
evtl. etwas flüssige Sahne oder Wasser

Zubereitung:
Butter, Zucker, Eier sahnig rühren, das Mehl und die Gewürze hinzugeben und verarbeiten, bis sich kleine Klöschen formen lassen. Diese Waffeln eignen sich hervorragend für den Weihnachtsteller. Allerdings ist es recht schwierig, den Teig so einzufüllen, daß die Waffelform ganz herauskommt. Daher wird empfohlen, soviel Wasser oder Sahne zuzufügen, bis der Teig ziemlich dickflüssig ist und sich so in der Waffelform besser verteilt.

7. Sandwaffeln

Zutaten:
250 g Butter oder Margarine
150 g Mehl
100 g Mondamin
4 Eier
150 g Zucker
1 Glas Kirschwasser oder Cognac

Zubereitung: wie feine Waffeln

8. Extra feine Mürbewaffeln aus Omas Kochbuch

Zutaten:
250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
125 g Mehl
125 g Mondamin

b.w.

Rum
Vanillinzucker
abgeriebene Schale einer Zitrone oder
Zitronenaroma

Zubereitung: wie feine Waffeln

9. Apfelwaffeln

Zutaten:
250 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl
1 Teel. Backpulver
100 g Mandeln oder Nüsse blättrig oder gehackt
1/8 l Milch oder Wasser
1-2 Fl. Zitronenaroma
2-4 Äpfel, fein geschnitten

Zubereitung: wie einfache Waffeln

10. Hefewaffeln

150 g Butter
75 g Zucker
4 Eier
1 Pr. Salz
geriebene Schale einer Zitrone
375 g Mehl
25 g Hefe
1/8 l saure Sahne

Zubereitung:
Hefe, ca. 75 ccm lauwarmes Wasser, 1 EßL. Mehl und etwas Zucker zu einem Brei anrühren und aufgehen lassen. Die übrigen Zutaten wie üblich verarbeiten und zuletzt das gegangene Hefestück hineingeben. Den Teig nochmals verarbeiten und wieder gehen lassen, dann backen wie bei den anderen Waffeln. Diese Hefewaffeln serviert man heiß mit Zucker und Zimt bestreut.

11. Honigwaffeln

Zutaten:
250 g Mehl
Salz
10 g Hefe
1/4 l lauwarme Milch
1 Ei
1 P. Vanillinzucker
50 g Margarine oder Butter, weich gemacht
Zum Begießen: Honig, flüssig gemacht, evtl. mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt.

Zubereitung:
Mehl und Salz in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Hefe mit etwas lauwarmer Milch glattrühren und in die Vertiefung geben. Das Hefestück gehen lassen. Dann die mit dem Ei verquirlte restliche Milch, Vanillinzucker und zuletzt das weichgemachte Fett hinzufügen. Den Teig so lange schlagen, bis er glatt ist und Blasen wirft. Dann den Teig gehen lassen, bis sich die Teigmenge etwa verdoppelt hat. Den aufgegangenen Teig sofort backen.

12. Saure Sahnewaffeln

Zutaten:
0,3 l saure Sahne
0,2 l Wasser
2 Eier
150 g Mehl
1/4 Teel. Salz
Zucker nach Geschmack

Zubereitung:
Die Sahne halbfest schlagen und nach und nach wechselweise das Mehl und die mit dem Wasser geschlagenen Eier zugeben. Zum Schluß mit einer Prise Salz und Zucker nach Belieben abschmecken.

13. Schmandwaffeln

Zutaten:
125-250 g Butter
250 g Mehl
8 Eier
abgeriebene Schale einer Zitrone
50 g Zucker
1 Prise Salz
1/2 l heiße Sahne

Zubereitung:
Die ganzen Eier werden schaumig geschlagen. Nach und nach wird das Mehl, die geschmolzene Butter und die heiße Sahne zugegeben. Mit Salz und Zucker abschmecken.

14. Knusprige Waffeln

Zutaten:
250 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
125 g Mehl
125 g Mondamin

Zubereitung:
Butter und Zucker sahnig rühren. Nacheinander die 4 Eigelb zufügen. Mehl und Mondamin unterrühren und Teig sorgfältig verarbeiten. Zum Schluß steifgeschlagenen Eischnee unterheben, nicht mehr rühren.

15. Kokoswaffeln

Zutaten und Zubereitung:
wie "Knusprige Waffeln". Außerdem
125 g Kokosraspeln und nach Bedarf etwas Wasser.

16. Diät-Waffeln mit Süßstoff

Zutaten:
125 g Margarine
Süßstoff nach Geschmack (3-4 Teel.)
5 Eier
125 g Mehl
1/2 Teel. Backpulver
1/8-1/4 l Milch
1 Teel. Gewürzkuchenmischung

Zubereitung:
Pflanzenmargarine, Süßstoff und die ganzen Eier sahnig rühren. Die anderen Zutaten nach und nach hinzufügen. Der gut verarbeitete Teig muß dickflüssig sein.

17. Joghurt-Waffeln mit Süßstoff

Zutaten:
100 g Pflanzenmargarine
3 Eier
200 g Mehl
1 Becher Joghurt
1 Prise Salz
100 Tropfen Süßstoff
1 Schuß Rum

Zubereitung:
Margarine zerlassen. Abgekühlt mit Süßstoff, Eigelb und Joghurt verrühren. Mehl hinzufügen und den Teig gut verarbeiten. Zum Schluß Eischnee unterheben, nicht mehr kneten!

Pizza-Waffeln

Zutaten:
125 g Butter oder Margarine
4 Eier
125 g Mehl
1/2 Teel. Backpulver
1/8 l lauwarmes Wasser

b.w.

100 g gekochter Schinken, in feine Streifen geschnitten
2 Äpfel, fein gewürfelt
1 Päckchen Wal- oder Haselnußkerne, fein gerieben
1 Eßl. Tomatenmark (nach Geschmack mehr)
1-2 Teel. Senf
Pfeffer, Salz, fertige Pizzawürzmischung

Zubereitung:
Die Butter sahnig rühren, nacheinander die Eier zufügen. Dann abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und das lauwarme Wasser unterrühren. Schinken, Äpfel und Nüsse hinzufügen und mit Tomatenmark, Senf, Pfeffer, Salz und Pizzawürzmischung würzen. Den Teig sofort backen.
Abwandlungen mit beliebigen Zutaten möglich, z.B. Champignons, Käse, Oliven, Gurken.

19. Schinkenwaffeln

Zutaten:
150 g Butter oder Margarine
4 Eier
250 g Mehl
1 Teel. Backpulver
1/8 l lauwarmes Wasser
125 g Schinken, roh, gewürfelt
1-2 Gewürzgurken, fein geschnitten
2-3 Sardellenfilets zerpflückt
1 Zwiebel, gewürfelt
Salz, Paprika
1 Prise Zucker
Pfeffer nach Belieben
Oregano

Zubereitung: wie Pizza-Waffeln
Abwandlung: Kapern, Oliven, Salami

20. Käsewaffeln

Zutaten:
200 Butter oder Margarine
4 Eier
1/2 Teel. Salz
100 g Mehl
100 g Mondamin
knapp 1/2 Teel. Backpulver
1/2 Tasse Wasser, lauwarm
EßL. Käse (nach Geschmack mehr)
Paprika

Zubereitung: wie Pizza-Waffeln

Abwandlung: frische Tomaten, halbiert und in feine Scheiben geschnitten, Zwiebeln, Paprikaschoten, Schinken, Champignons usw.

21. Kartoffel-Waffeln

Zutaten:
500 g Kartoffeln
4 Eier
75 g Mehl
1-2 Zwiebeln
1 Prise Salz

Zubereitung:
Die rohen Kartoffeln sowie die Zwiebeln werden gerieben, Eier, Salz und Mehl hinzugeben. Diese Masse wird zu herzhaften Waffeln gebacken.
Die Waffeln können mit Zucker bestreut werden. Gut schmeckt Apfelmus dazu.

Eiserkuchen

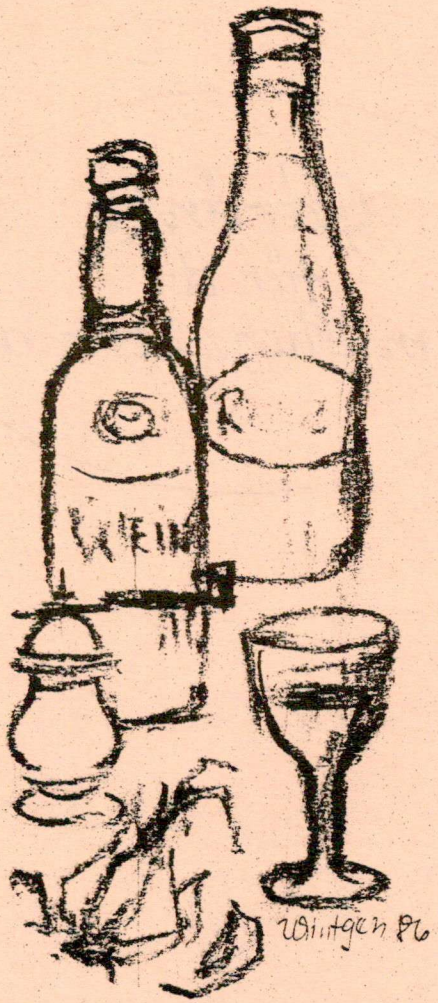
Zutaten:

375 g Butter
375 g Zucker
3 Eier
500 g Mehl
1 1/8 l Milch

Zubereitung:

Einen Rührteig herstellen und in einem Eiserkucheneisen abbacken, zu Tüten formen und in Dosen oder Kannen luftdicht verschließen.

Getränke für die gemütliche Stunde


WEIN
Wintgen 86

Welcher Wein zu welchen Speisen

Ob Gäste im Haus, große oder kleine Familienfeier, oder nur das Bedürfnis, einmal im besten Sinne gut zu essen - immer erhält das Menü seine letzte Vollendung erst durch einen zu ihm passenden Wein! Es wäre ein schier unmögliches Unterfangen, wollte man eine Liste aller nur möglichen Menüs mit den jeweils zu ihnen allein passenden Weinen aufstellen. Darüber hinaus gibt es auch eine ganze Anzahl von Gerichten, zu denen als Beigetränk ein frisches Glas Bier gehört.

Ohne also Menü und Wein allzu fest miteinander koppeln zu wollen, bleiben gewisse weise Grundregeln zu beachten. Man sollte sie kennen, um sie gelegentlich auch auf die hier nicht angeführten Menüs übertragen oder entsprechend variieren zu können.
Schon bei der Mama lernen die Töchter die erste Grundregel:
weißes Fleisch - weißer Wein
rotes Fleisch - roter Wein.
Es gehört nun einmal zur gehobenen Lebensart, sich hierin auszukennen.

Zur Suppe gibt es keinen. Wein
Aber schon das Hors d'oeuvre, die Vorspeise, könnte einen leichteren Wein, z.B. weißen Bordeaux, Mosel oder Ruwer, vertragen.
Zu opulenteren und warmen Vorspeisen paßt ein schwerer Weißwein, Burgunder oder auch Sekt trocken. Was dann folgt, läßt sich nur in den wichtigsten Gaumenhinweisen andeuten:

Zu gekochten Fischgerichten, auch zur Bouillabaisse:
liebliche Weißweine, z.B. Johannisberger, Liebfrauenmilch.

Gebackener oder gebratener Fisch:
schwere Weißweine, z.B. Rheinweine,
italienische Weine (Lacrimae Christi)
Südtiroler Weißweine.

Königin- oder andere Pasteten:
leichte Weißweine, z.B. weißer Bordeaux,
Mosel (Bernkasteler, Erdener), Saarweine
(Ayler, Scharzberger)

Gänseleber:
spritzige Weißweine, z.B. Mosel, Ruwer,
Saar

Eierspeisen:
Pfälzer Weißweine, leichter Mosel,
auch leichter Rotwein (Ahr)

Geflügelfrikassee, Huhn auf Reis usw.:
schwere Weißweine aus guten Lagen von
Rheingau und Mosel, Kaiserstühler,
Markgräfler

Fleisch und Geflügel vom Rost:
schwere Rotweine, z.B. Burgunder

Wildgerichte:
die allerschwersten Rotweine, Burgunder

Gebratenes Geflügel:
leichtere Rotweine von der Ahr, Rhein und
Rhone, auch Italiener

Süßspeisen:
liebliche Weine, Südweine, süße Schaumweine.

Vollfetter Käse:
Rotwein: Walporzheimer, Ingelheimer
Burgunder

Fettarmer Käse:
leichter Mosel, Bocksbeutel

Nehmen Sie die kleine Aufstellung als Anregung!

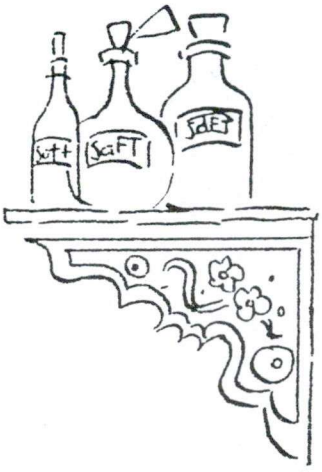
Kardinalbowle

2 Flaschen Rotwein
250 g Traubenzucker
1/4 l Orangensaft oder
Saft von 6 Orangen

Likör: Schwarzer Kater

500 g schwarze Johannisbeeren
1/4 ℓ Himbeersaft
1 ℓ Rum
250 g Zucker
1 Vanillestange
Zimtrinde
Gewürznelken

Alle Zutaten in einem großen Glas zugedeckt 3-4 Wochen stehen lassen, dann abseihen, evtl. noch mit Zuckerwasser nach Geschmack verdünnen.



Apfelsinenlikör

1 Apfelsine mit
40 Kaffeebohnen spicken.
40 Stück Würfelzucker in ein Glas geben und die Apfelsine dazu.
Nun gibt man
3/4 l guten Weizenkorn hinzu.

Das Ganze muß 40 Tage stehen.

Ein tolles Geschenk.

Prost!

Holunderlikör

1 1/2 kg Holunderbeeren
2 l Wasser
1 kg Zucker
1 Vanilleschote
3/8 l Alkohol (96 %) oder eine entsprechend größere Menge Rum

Die Holunderbeeren mit Wasser gut durchkochen. Über Nacht auf einem Tuch ablaufen lassen. Den gewonnenen Saft mit Zucker und der aufgeschlitzten Vanilleschote 1/2 Stunde lang kochen. Abkühlen lassen.
Vanilleschote herausnehmen. Alkohol dazugeben. In Flaschen füllen und an einem kühlen Ort (dunkel) stehen lassen (je länger, desto besser).

Tip:
Den Geschmack des Likörs können Sie durch Gewürze verändern. Statt Vanilleschote nehmen Sie dann Zimtstange oder Gewürznelken.

Schlehenlikör

Zutaten:

200 g reife Schlehen, die schon Frost bekommen haben
150 g weißer Kandis
1 Vanillestange
1 Flasche Korn

Zubereitung:

Die Schlehen gut waschen, mit dem Kandis in eine große Flasche geben. Die aufgeschlitzte Vanillestange hinzufügen und alles mit dem Korn übergießen.
Die Flasche verkorken und mindestens 2 Monate stehenlassen.

Dann -nach Wunsch- den Likör in eine Likörflasche filtern.

Französischer Eierpunsch

(12 Gläser)

Zutaten:

4 ganze Eier
4 Eigelb
1 Fl. Weißwein
1 Zitrone
200-250 g Zucker
1/4 l Cognac

Zubereitung:

Eier, Eigelb, Wein, Zitronensaft und Zucker auf kleiner Gasflamme oder beim Elektroherd Stufe 1-2 (Automatikpl. 4) so lange schlagen, bis das Ganze kurz vor den Siedepunkt gekommen ist.
Den Cognac erwärmen, dazugießen und sofort servieren.

Eierlikör

7 - 8 Eigelb
200 g Puderzucker
1 Vanillinzucker
1 Prise Zimt
1/4 l Sahne
1/4 l Weinbrand

Sahne mit den Gewürzen und dem Zucker aufkochen, auskühlen lassen und nach und nach unter das Eigelb schlagen.
Weinbrand unterrühren und in Flaschen füllen.

Bananen - Mixmilch

Zutaten:

2-3 Bananen
1/2 l Vollmilch
1/2 l Buttermilch
2 Zitronen
Zucker, Rum

Zubereitung:

Die Bananen im Mixer der Küchenmaschine oder mit dem Zerkleinerungsstab des Handrührgerätes zerkleinern.
Mit Milch und Zitronensaft auffüllen und mit Rum und Zucker abschmecken.

Schottentee

Zutaten:
12 Teelöffel Tee
1 l Wasser
Whisky, Zucker
250 g süße Sahne
Muskat

Zubereitung:
Tee mit kochendem Wasser aufbrühen, 2-3 Minuten ziehen lassen und abgießen.
Whisky je nach Geschmack in Teetassen gießen, zuckern und mit Tee auffüllen.

Umrühren und mit einer Haube aus geschlagener Sahne, mit wenig Muskat gewürzt, versehen.
Den heißen Schottentee durch die kalte Sahne schlürfen.

Wir schaffen Vorräte

LEBER-
WURST

Mayonnaise - Grundrezept

12 Portionen

3 Eigelb
1/2 Eßl. Senf
2 Eßl. Zitronensaft
Salz
Pfeffer aus der Mühle
350 ccm Öl

Eigelb mit Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verquirlen. Öl zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl mit dem Quirl des Handrührers auf höchster Stufe unterschlagen.

Dill-Mayonnaise mit Cornichons

12 Portionen

2 Eigelb
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Teel. Dijonsenf
150 ccm Öl
1 Becher Sahnejoghurt (150 g)
50 g Cornichons
1 Prise Zucker
2 Bund Dill

Eigelb mit Salz, Pfeffer, Senf gut verrühren. Das Öl mit dem Quirl des Handrührers zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unterschlagen. Den Joghurt unterrühren. Die Cornichons sehr fein würfeln und zugeben. Mit Salz und Zucker würzen. Dill hacken und untermischen. Gut durchziehen lassen.

Senfgurken

10 Pfund große Gurken schälen, auskratzen und in Streifen schneiden.

Zwiebeln
375 g Zucker
1/2 l Weinessig (Sprit -stark- aus der Drogerie)
1 Päckchen Salizyl
1 1/2 Hand voll Salz
1 Paket Gurkengewürz

Alles vermischen, 24 Stunden stehen lassen, dann in Gläser füllen und zubinden.

Das ist eine Zubereitung auf kaltem Wege, gelingt aber nur mit dem Essig-Sprit aus der Drogerie.

Eingekochte Gurkenhappen

Geschälte Gurken in 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und stehen lassen. Den Saft später abgießen, Gurken in Gläser füllen.

Für 5 Stück 1-l-Gläser wird ein Sud gekocht aus folgenden Zutaten:

750 g Zucker
3/4 l Essig
1 Teel. Senfkörner
1 Teel. weiße Pfefferkörner
gewürfelte Zwiebel.

Den Sud über die Gurken gießen, Gläser verschließen und 30 Minuten bei 80 Grad sterilisieren.

Essiggurken - Gewürzgurken

Zutaten:
5 kg kleine frische Gurken
5 gehäufte Eßlöffel Salz
1 kg kleine Zwiebeln
2 l Weinessig
1 1/4 kg Zucker
Alba-Einmachgewürz
1 Beutel Alba-Gurkendoktor
Einmachhaut zum Zubinden.

Die Gurken gründlich säubern, in Salzwasser (4 Eßl. Salz auf 6-8 l Wasser) 12 Stunden liegen lassen, herausnehmen und einzeln gründlich abtrocknen. Mit den Zwiebeln und Einmachgewürz (1 Eßl. des gut gemischten Gewürzes reicht für ein 2 1/2 l Glas) in Gläser schichten. Den Weinessig mit 2 l Wasser aufkochen, 1 Eßl. Salz und den Zucker in die kochende Essiglösung geben, vom Feuer nehmen, 1 Beutel Gurkendoktorunter Umrühren darin auflösen und heiß über die Gurken gießen. Nach dem Abkühlen beschweren. Mit Einmachhaut zubinden.

Eingekochter Möhrensalat

Möhren raspeln und in Gläser füllen.

1/4 l Weinessig
1/2 l Wasser
250 g Zucker
1 P. Gurkengewürz
1 Zwiebel

Die Zutaten für den Sud aufkochen, durchsieben und über die Möhren geben.
Bei 75 Grad 20 Minuten sterilisieren.

Aus dem Glas gebrauchsfertig!

Zur Verfeinerung abtropfen lassen und mit frischer Marinade als Salat anmachen.

Grüner Essigholunder

1 kg grüne, also unreife Holunderbeeren
Wasser, Essigessenz
100-200 g kleine Zwiebelchen
etwas Meerrettich
Salz
etliche Pfefferkörner

Die gewaschenen, abgestreiften Holunderbeeren in leichtem Essig-Salzwasser mit den Pfefferkörnern kochen. Die Zwiebelchen extra kochen und dann dazugeben. Mit frisch geriebenem Meerettich, Salz und Essig abschmecken. Der Sud muß über den Beeren stehen.

Tip:
Wenn Sie es nicht so scharf mögen, sterilisieren Sie die essigschwächeren Beeren bei 80 Grad etwa 15 Minuten.
Diese Holunderbeeren sind eine aparte Essigkonserve, die wie Kapern verwendet wird.

Pikante Holunderbeeren

1 kg Holunderbeeren
450 g Zucker
1/2 l Weinessig
1 Stück Ingwer
schwarze Pfefferkörner
Piment
5 Nelken
1 EßL. Meerrettich
1 Zimtstange
etwas Muskatblüte

Holunderbeeren verlesen, waschen und mit 200 g Zucker vermischt in Gläser füllen. Die übrigen Zutaten 10 Min. langsam kochen und dann abkühlen lassen. Durchsieben.
Die Essiglösung über die Holunderbeeren gießen.
Die Gläser verschließen.
Bei 80 Grad etwa 15 Min. sterilisieren.

Zucchini - Relish

1 kg Zucchini
1 Teelöffel Salz
250 g Zwiebeln
2 große Boskopäpfel
2 Teelöffel grüner Pfeffer
200 g Zucker
1/4 l Kräuteressig
4 Lorbeerblätter
Dill, Basilikum
1/2 Stange Meerrettich
6 Knoblauchzehen
Sherry

Die Zucchini waschen, entkernen und im Mixer zerkleinern. Mit Salz bestreuen.

Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden, zu den Zucchini geben und eine Nacht ziehen lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Alle Zutaten zum Kochen bringen, 20-30 Min. köcheln. Ist die Masse dicklich, etwas Sherry zugeben (nicht mehr kochen!) In Gläser füllen und verschließen.

Schmeckt gut zu Gegrilltem, zu Braten und Fondue.

Kürbis - eingelegt

1 Flasche Essig
2 Flaschen Wasser
1 kg Zucker
1 Päckchen Ingwer-Stücke
1 Päckchen ganze Nelken.

Obige Zutaten aufkochen, absieben, noch warm über den rohen, in Stücke geschnittenen und in Gläser gefüllten Kürbis gießen und auf jedes Glas ein Stückchen Ingwer legen.

10 Minuten bei 90-100 Grad einkochen.

Rotweinbirnen

für 4 Gläaser (1 ℓ)

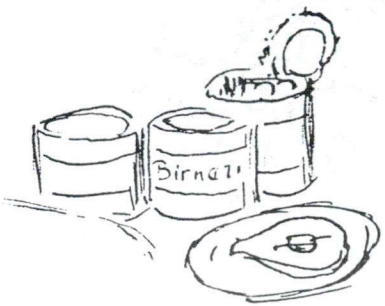
ca. 4 kg reife Birnen
1 Zimtstange

Zuckerlösung:
1/2 ℓ Rotwein
1/2 ℓ Wasser
350-400 g Einmachzucker

Die geschälten Birnenhälften in leicht gesalzenes Wasser legen, abgetropft in Gläser schichten. Auf jedes Glas ein Stück Zimtstange legen.

Die gut durchgekochte Zuckerlösung abgekühlt über die Birnen geben.

30 Minuten bei 90 Grad strilisieren.

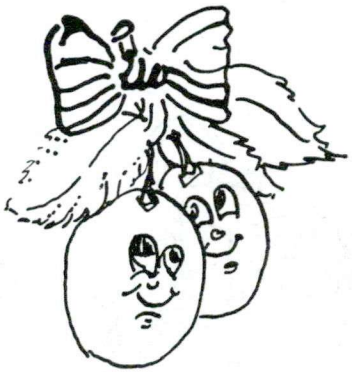


Zwetschgen in Rotweinsoße

1 1/2 kg vollreife Zwetschgen
1 Liter Rotwein
500 g Zucker

Die Früchte mit einem sauberen Tuch abreiben, entsteinen und halbieren.
Rotwein und Zucker kurz aufkochen.
Die Zwetschgen zugeben, nochmals kurz aufkochen (1-2 Min.) und heiß in Gläser füllen.
Die Schraubdeckelgläser nach dem Verschließen kurze Zeit auf den Kopf stellen (absolut dicht!)

Geeignet als Beilage zu Vanilleeis, Pudding oder auch zu Rinderbraten, z.B. als Soßenzugabe.



Herbstliches Kompott

je 500 g Pflaumen,
Äpfel
Birnen
Holunderbeeren
200 g Zucker
3/8 l Wasser
1/8 l Rotwein
1 Zimtstange

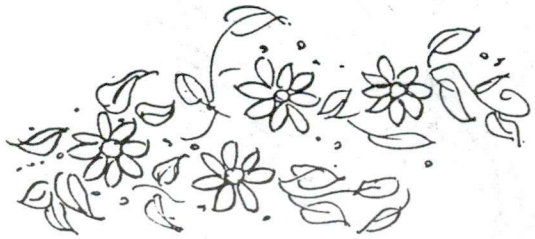
Die Früchte waschen, gut abtropfen lassen, entstielen, entsteinen;
Äpfel und Birnen schälen, in Achtel schneiden und das Kerngehäuse entfernen.
Zucker mit Wasser und Zimtstange zum Kochen bringen. Nacheinander Äpfel, Birnen und Pflaumen portionsweise darin weichkochen. Zuletzt den Rotwein dazugeben.
Äpfel, Birnen, Pflaumen und Holunderbeeren in den Sud geben; aufkochen lassen.
Das Kompott kochendheiß in Gläser füllen.
Sofort verschließen.

Tip: Dieses Kompott paßt gut zu Wildgerichten.

Bauernholunder

500 g Holunderbeeren
2 Nelken
etwas Zimt
1/2 Zitrone
250 g Mehl
1 l Milch
Zucker

Die gewaschenen, abgestreiften Holunderbeeren mit wenig Wasser, Nelken, Zimt und Zitronenschale kochen und dann zerstampfen. Das Mehl mit der Milch anrühren und den Brei in den Holundersaft rühren. Etwa 15 Minuten kochen. Nach Geschmack süßen. Die Gewürze entfernen und den Brei heiß oder kalt servieren.



Holunderkonfitüre

1 kg reife Holunderbeeren
1 kg Gelierzucker
Saft und abgeriebene Schale von einer Zitrone
3 Gläschen "Schwarzer Kater"

Die Holunderbeeren waschen, gut abtropfen lassen und von den Dolden streifen. Die Beeren mit Zitronensaft und -schale zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Likör unterrühren. Konfitüre sofort in Gläser füllen und verschließen.

Tip:
Köstlich schmeckt Holunderkonfitüre auch mit Äpfeln (600 g Holunderbeeren, 400 g Äpfel). Den Alkohol läßt man dann weg.

Sie können auch 600 g Holunderbeeren mit 400 g Birnen mischen.

Holunderkonfitüre mit Saft

750 g Holunderbeeren
1/4 l Apfel-, Birnen-, Brombeer- oder Quittensaft
1 kg Gelierzucker

Die gewaschenen Holunderbeeren von den Dolden streifen; mit Saft und Gelierzucker mischen. Zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort abfüllen.

Sommer - Konfitüre

für ca. 4 l Konfitüre

1 kg Erdbeeren
500 g Himbeeren
500 g rote Johannisbeeren
2,5 kg Zucker
1 Normalflasche flüssiges Geliermittel
kristallisierte Zitronensäure

Früchte waschen und von den Stielen säubern. Alle Früchte in einen großen Topf geben und mit dem Zucker vermengen, dann die Zitronensäure dazugeben.

Die Früchte erhitzen und umrühren, 10 Min. kochen lassen, das flüssige Geliermittel unterrühren. Die Konfitüre nochmals aufkochen lassen, sofort in Gläser füllen und verschließen.

Rhabarberkonfitüre mit Maracuja

750 g Rhabarber
1/4 l Maracujafruchtsaft
Saft von 1 Zitrone
1 kg Gelierzucker

Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit Gelierzucker, Maracujasaft und Zitronensaft verrühren und zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
In Gläser füllen und verschließen.

Holunder - Apfelgelee

650 ml Holundersaft
250 ml Apfelsaft
1 kg Gelierzucker
1 Zitrone
1 Glas Apfelkorn

Holunder- und Apfelsaft mit Gelierzucker und Zitronensaft mischen. Zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Apfelkorn unterrühren. Gelee in Gläser füllen und sofort verschließen.

Tip:
Auch Rum, Gin und Mandellikör eignen sich zum Abschmecken von Holundergelee.

Josta - Gelee

Zutaten:

1 kg Saft
1 kg Zucker

Zubereitung:

Die Jostabeeren waschen, dampfentsaften.
Den Saft stellt man aufs Feuer, streut unter Rühren den Zucker hinein und läßt ihn langsam zum Kochen kommen. Er darf nicht richtig kochen, sonst geliert er nicht (kurz aufwallen).
Heiß in Gläser füllen und verschließen.

Hollermus

500 g Holunderbeeren
250 g Pflaumen
250 g Birnen
3/8 l Wasser
50-100 g Zucker
1 Eßl. Speisestärke

Holunderbeeren waschen und von den Stielen streifen. Pflaumen halbieren und entsteinen. Birnen schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Alles zusammen mit Wasser und Zucker weichkochen.
Speisestärke anrühren und das Kompott damit andicken.

Tip: Servieren Sie das Hollermus mit Schlagsahne.

Pflaumenmus

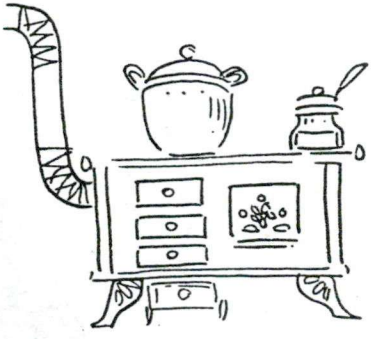
Zutaten:

1 kg entsteinte Pflaumen
1 Vanilleschote
200 g Zucker

Zubereitung:

Alles gut verrühren, in die Fettpfanne des Backofens geben und bei 200 Grad einkochen lassen, bis es dicklich ist.
Ab und zu rühren.

Marmelade



750 g Stachelbeeren
250 g Bananen
1 kg Gelierzucker
2 Schnapsgläschen Gin

Stachelbeeren und Bananen mixen und mit dem Gelierzucker nach Vorschrift kochen.
Zum Schluß den Gin unterrühren und in Gläser abfüllen.

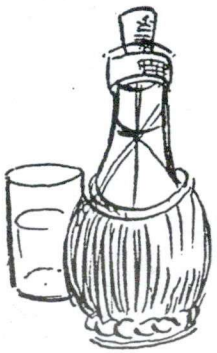
Aprikosen in Alkohol

Aprikosen in Aprikosengeist ißt man wie Rumtopffrüchte: zu einer Vanillecreme, zu Eis, oder mit Sekt aufgegossen.

Für ein 1 1/4-l-Glas:

1 kg reife schöne Aprikosen
375 g Zucker
1/2 l Aprikosengeist
Schale einer unbehandelten Zitrone

Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Zwei Steine aufbewahren und mit ins Glas legen.
Den Zucker in etwas erwärmtem Aprikosengeist so gut wie möglich auflösen. Die Fruchthälften in ein Glas schichten. Die gewaschene Zitrone hauchdünn schälen, die Schale zwischen die Aprikosen legen. Die Zuckerlösung und den restlichen Aprikosengeist darübergießen und das Glas gut verschließen.
Am nächsten Tag den Inhalt noch einmal umrühren, damit sich der Zucker gut verteilt. Ein Stück Pergamentpapier zuschneiden, mit Schnaps befeuchten und auf die Früchte legen (das verhindert, daß sie braun werden).
Glas zubinden, dunkel und kühl aufbewahren.

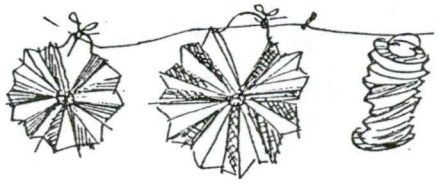


Rumfrüchte aus Trockenobst

Zutaten:
100 g getrocknete Aprikosen
100 g getrocknete Apfelringe
250 g Zucker
1/8 l Wasser
1 Teel. Zimt
1 Teel. gem. Ingwer
1/2-3/4 l Rum (54 %)

So wird's gemacht:
Die Trockenfrüchte in ein Glas füllen. Den Zucker mit dem Wasser in einem Topf 20 Min. dickflüssig kochen. Die Gewürze in den Zuckersirup rühren und diesen abkühlen lassen. Den Sirup und den Rum mischen, auf die Trockenfrüchte gießen. Sie müssen 2 cm hoch bedeckt sein. Das Glas mit Cellophan schließen und 10 Tage ruhen lassen.

Dann werden die Rumfrüchte zum Genuß freigegeben.

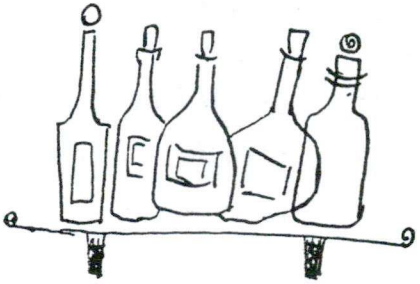


Holunderblütensaft

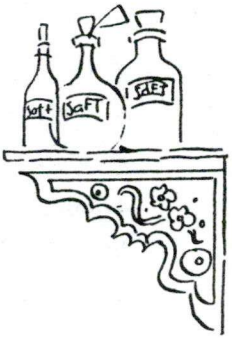
7 Holunderblüten
4 ungespritzte Zitronen in Scheiben schneiden mit 0,5 l Wasser einweichen, einige Tage stehenlassen.
Nun 0,5 l Weinessig, 3 1/2 Pfund Zucker und den Saft der eingeweichten Holunderblüten mischen, das Ganze 8 Tage stehenlassen, aber täglich umrühren, damit sich der Zucker auflöst.

Die Flüssigkeit in Flaschen füllen und gut verschließen.

Der fertige Saft läuft wie Öl aus der Flasche und wird mit Sprudel oder Wasser verdünnt getrunken.



Holundersaft



3 kg Holunderbeeren
1 1/4 l Wasser
1 Zitrone
1 Zimtstange
350 g Zucker
evtl. 2-3 Gläschen Rum

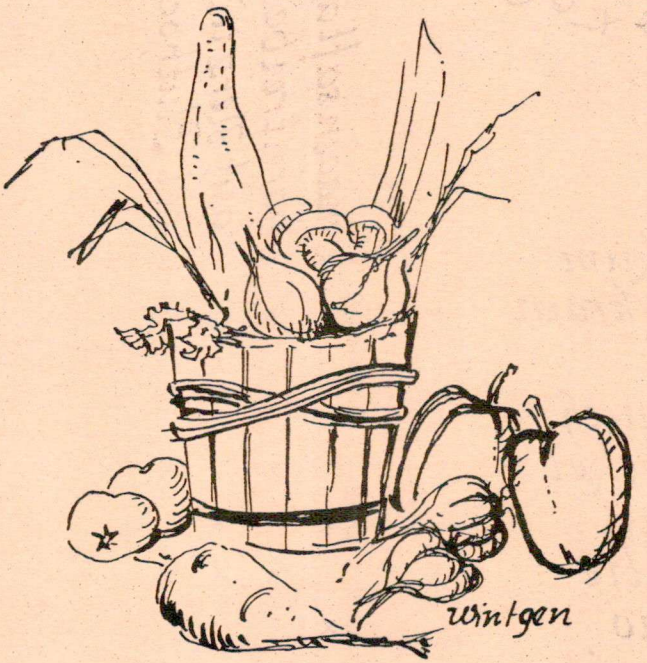
Die dicken Doldenstiele abschneiden. Die Holunderbeeren waschen und dann mit Wasser, abgeschälter Zitronenschale und Zimt aufkochen. Etwa 10 Min. kochen, bis die Beeren aufplatzen. Bei geschlossenem Topf noch 30 Min. stehen lassen.
Den Saft dann durch ein Sieb ablaufen lassen. Den Saft mit Zucker und Zitronensaft verrühren. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Evtl. mit Rum abschmecken. Sofort in vorbereitete Fläschen füllen und verschließen.

Tip:
Aus diesem Saft können Sie im Winter bei Erkältungen einen hervorragenden Punsch bereiten. Er wird einfach mit Glühweingewürz abgeschmeckt.

Vanillezucker

1 kg Zucker
5 Vanilleschoten

Die aufgeschlitzten Vanilleschoten mit dem Zucker eine Zeit lang im geschlossenen Glas stehen lassen.


Wintgen

Würzen mit Kräutern!

	magensaftanregend	harntreibend	auf Herz u. Kreislauf	bei Bluthochdruck
Basilikum	x		x	x
Bohnenkraut	x	x		x
Dill			x	
Knoblauch	x		x	
Liebstöckel		x		x
Majoran	x		x	
Petersilie		x	x	x
Oregano	x			
Rosmarin	x		x	x
Salbei	x			
Schnittlauch	x			

SO WIRKEN KRÄUTER ... !

Sie sind nicht nur eine Wohltat für den Gaumen: Kräuter machen unser Essen auch gesünder - durch Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente. Und wirken außerdem durch weitere Bestandteile (ätherische Öle, Bitterstoffe etc.) in vielerlei Hinsicht günstig auf den Körper, wie diese Tabelle zeigt. Weiterer Vorteil: wer mit Kräutern würzt, kann weitgehend auf Salz verzichten und hilft damit schädlichem Bluthochdruck vorbeugen.